



LRG

LAITERIES RÉUNIES GENÈVE

110 ANS

ACTIVITÉS
2021

Val d'Arve

Nutrifrais

Châs Max

W. Ottiger

VIVADIS

FROMAGES
CHAUDRON

DelMaitre
Grand Charcutier

MAÎTRE
BOUCHER

LRG
LOGISTICS



NOS FILIALES



NOS MARQUES



Le mot de la DIRECTION GÉNÉRALE

Cette année a marqué les 110 ans d'engagement de la coopérative des Laiteries Réunies en faveur de l'agriculture régionale, de la production et distribution de produits de haute qualité, toujours autant appréciés au fil des générations.

Dans un contexte toujours difficile de crise sanitaire, le Groupe Laiteries Réunies a réalisé un chiffre d'affaires de 183.0 mios CHF en 2021, en léger recul de 2.7 % par rapport à 2020. L'effectif du personnel est resté relativement stable, avec 307 collaborateurs à fin 2021 (- 2.0 %). L'année 2021 a vu de nombreux secteurs de l'économie suisse redémarrer progressivement leur activité sur un bon rythme, à l'exception de l'évènementiel -gros pourvoyeur de commandes pour le Groupe LRG- toujours confronté à l'annulation de nombreuses manifestations. La forte mobilisation de notre personnel et de nos producteurs de lait a permis de maintenir un haut niveau d'activités sur nos différents sites. Par ailleurs, nos clients ont beaucoup apprécié notre capacité à continuer à livrer nos produits et à assurer le service en temps et en heure, y compris au plus fort de la crise.

Vent en poupe pour le secteur laitier

Malgré le retour du tourisme d'achat, les ventes sont revenues à leur niveau d'avant 2020. Les ventes de nos articles-phares (Tommes Jean-Louis, TamTam et Perle de lait) se maintiennent toujours à un bon niveau. Les innovations se succèdent avec notamment la *Tomme au chanvre et fines herbes* de Val d'Arve et le tout nouveau yoghurt *Delicatess'* de Nutrifrais, en vente dans de très nombreux magasins.



Assortiment de glaces TamTam.
TamTam Glace Sortiment.

Le négoce prêt pour la relance

Du fait du télétravail encore largement répandu en 2021, beaucoup de cantines d'entreprises et de restaurants ont réduit significativement leur activité. Si les ventes sont restées en retrait en Romandie, ce n'est pas le cas de la Suisse alémanique où notre plateforme de Bannwil a connu un fort regain d'activité avec l'arrivée de nouveaux clients importants.

Notre nouvelle gamme de glaces TamTam et de surgelés -environ 120 articles- montre une belle progression.

L'activité logistique en forte croissance

Notre plateforme logistique de Bannwil BE connaît un très fort développement avec l'arrivée de deux nouveaux mandants, à tel point qu'un projet d'agrandissement est à l'étude pour répondre aux nouvelles opportunités.

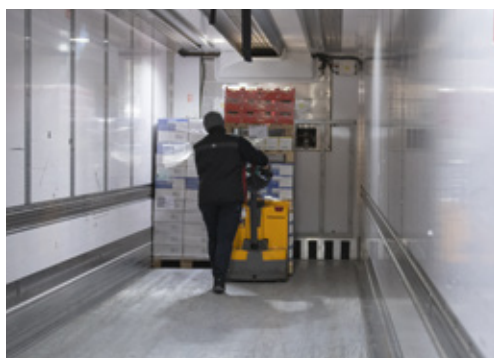


Plate-forme de Bannwil (BE) avec sa nouvelle extension couverte.
Plattform Bannwil (BE) mit neuer Erweiterung abgedeckt.



Une année contrastée pour le secteur carné

Comme pour le secteur du négoce, la fréquentation en demi-teinte des restaurants, la persistance du télétravail et la forte baisse d'activité des organisations internationales ont pesé sur les ventes. Les conditions météo, défavorables jusqu'à fin juillet, ont aussi pénalisé les ventes des grillades de Del Maître. Notre filiale Maître Boucher a malgré tout redressé la barre avec + 25 % de ventes par rapport à 2020. L'année aura également été marquée par le départ en retraite de M. Bernard Pétry, directeur, remplacé à cette fonction par Mme Christelle Perrollaz depuis le 1er novembre 2021.



Communication

Une toute nouvelle stratégie de communication a été définie avec le développement d'un site internet remodelé, disponible dès mars 2022, et une présence accrue sur les réseaux sociaux (Facebook, LinkedIn et Instagram). Nous mettons un point d'honneur à associer nos producteurs de lait et sociétaires à notre nouvelle communication.

Scannez le QR-Code avec votre smartphone.

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone.



Distributeur automatique 24h/24, 7j/7, sur le site de Plan-les-Ouates, (GE).

Verkaufsautomat rund um die Uhr an unserem Standort in Plan-les-Ouates (GE).



Réduction de l'impact environnemental

Nos programmes de modernisation de la production de froid, de réduction des déchets et d'économies d'énergies se poursuivent toujours sur un rythme soutenu.

Perspectives

Après deux années largement impactées par la crise du Coronavirus, le Groupe LRG et ses filiales sont plus que jamais mobilisés pour tirer parti du rebond de l'économie.

Le plan stratégique, validé fin 2020 par le Conseil d'administration, est progressivement mis en œuvre. Il s'appuie sur la position forte des LRG, riches d'un savoir-faire reconnu et de produits et services de qualité. L'innovation, la qualité, le dynamisme commercial, la communication et l'optimisation des processus engagés par la nouvelle direction contribueront au développement à long terme des Laiteries Réunies. 2022 verra la concrétisation de deux projets de vente directe au consommateur : un « drive » de produits régionaux (GRTA ou autres) avec commande en ligne sur l'application « Panier d'ici » et un distributeur automatique de produits LRG 24h/24 & 7 j/7 à notre centrale laitière de Plan-les-Ouates (GE).

Das Wort von der GENERALDIREKTION

Dieses Jahr stand im Zeichen des 110-jährigen Engagements der Genossenschaft der Laiteries Réunies zugunsten der regionalen Landwirtschaft, der Produktion und des Vertriebs hochwertiger Produkte, die über Generationen hinweg sehr geschätzt werden.



Im nach wie vor schwierigen Kontext der Gesundheitskrise hat die Laiteries Réunies Gruppe 2021 einen Umsatz von 183.0 Mio. CHF erzielt, was einem leichten Rückgang um 2,7 % gegenüber 2020 entspricht. Die Zahl der Mitarbeitenden bleibt mit 307 Personen per Ende 2021 (- 2.0 %) relativ stabil. 2021 hat die Tätigkeit vieler Schweizer Wirtschaftssektoren wieder Fahrt aufgenommen, mit Ausnahme der Veranstaltungsbranche, eines wichtigen Auftraggebers der LRG-Gruppe, der noch immer mit der Annullierung zahlreicher Veranstaltungen konfrontiert ist. Dank der starken Mobilisierung unserer Mitarbeiter und Milchproduzenten konnte an unseren verschiedenen Standorten ein hohes Tätigkeitsniveau aufrechterhalten werden. Im Übrigen wussten unsere Kunden unsere Fähigkeit sehr zu schätzen, weiterhin unsere Produkte zu liefern und den Service auf den Punkt genau zu erbringen, selbst als die Krise ihren Höhepunkt erreichte.

Rückenwind für den Milchsektor

Trotz der Rückkehr des Einkaufstourismus haben die Verkäufe wieder ihr Niveau von vor 2020 erreicht. Die Verkäufe unserer Leaderartikel (Tommes Jean-Louis, TamTam und Perle de lait) halten sich nach wie vor auf einem guten Niveau. Eine Innovation folgt auf die andere, insbesondere mit der gefüllten *Tomme mit Hanf und Kräutern* von Val d'Arve und dem ganz neuen Joghurt «*Delicatess*» von Nutrifrais, die in sehr vielen Läden zum Angebot gehören.

Der Handel bereit zum Aufschwung

Aufgrund der 2021 noch sehr weit verbreiteten Arbeit im Homeoffice, haben viele Firmenkantinen und Restaurants ihre Tätigkeit signifikant reduziert. Während in der Westschweiz die Verkäufe weiter zurückgingen, traf dies nicht auf die Deutschschweiz zu, wo unsere Plattform von Bannwil mit dem Hinzukommen wichtigen neuer Kunden eine starke Wiederbelebung der Tätigkeit verzeichnete. Unsere neue Linie von TamTam Glacen und Tiefkühlprodukten - etwa 120 Artikeln - hat einen vielversprechenden Start erlebt.



Visite de l'équipe PSL au stand commun LRG/PSL des Automnales de Genève, 2021.
Besuch des PSL-Teams am gemeinsamen LRG/PSL-Stand Automnales Genf, 2021.



Remise des cloches pour la qualité du lait lors de la journée du personnel et des producteurs de lait. Übergabe des Glocken für die Milchqualität am Mitarbeiter und Milchproduzentag.

Kommunikation

Mit der Entwicklung einer neuen Website, die ab März verfügbar sein wird, und einer stärkeren Präsenz in den sozialen Netzwerken (Facebook, LinkedIn und Instagram) wurde auch die Kommunikationsstrategie neu definiert.

Unsere Milchproduzenten und Genossenschafter binden wir ausdrücklich in unsere Kommunikation ein.



Distributeur automatique 24h/24, 7j/7, sur le site de Plan-les-Ouates, (GE).

Verkaufsautomat rund um die Uhr an unserem Standort in Plan-les-Ouates (GE).



Die Logistiktätigkeit in starkem Wachstum

Unsere Logistikplattform von Bannwil BE verzeichnet mit dem Hinzukommen zweier neuer Auftraggeber eine sehr starke Entwicklung, so dass ein Vergrößerungsprojekt untersucht wird, um neue Chancen wahrzunehmen.

Ein kontrastreiches Jahr für den Bereich Fleischprodukte

Wie im Handelsbereich belasteten die durchwachsenen Besucherzahlen der Restaurants, die fortgesetzte Homeoffice-Arbeit und der starke Rückgang der Tätigkeit internationaler Organisationen die Verkäufe. Die bis Ende Juli ungünstigen Witterungsbedingungen benachteiligten auch das Grillwarengeschäft von Del Maître. Unsere Tochtergesellschaft Maître Boucher hat trotz allem mit 25 % mehr Verkäufen im Vergleich zu 2020 das Ruder herumgerissen. 2021 war auch geprägt durch den Ruhestandsantritt von Herrn Bernard Pétry, Direktor, den Frau Christelle Perrollaz seit dem 1. November 2021 in dieser Funktion abgelöst hat.

Reduzierung der Umweltbelastung

Unsere Modernisierungsprogramme der Kühlanlagen, der Abfallreduzierung und Energieeinsparung laufen mit Nachdruck weiter.

Aussichten

Nach zwei weitgehend von der Coronaviruskrise beeinträchtigten Jahren haben sich die LRG Gruppe und ihre Tochtergesellschaften stärker mobilisiert denn je, um die Wirtschaftserholung zu nutzen.

Der Ende 2020 vom Verwaltungsrat bestätigte Strategieplan wird nach und nach umgesetzt. Er stützt sich auf die starke Position der LRG, die anerkanntes Know-how sowie Produkte und Dienstleistungen anspruchsvoller Qualität bietet. Die Innovation, die Qualität, die Handelsdynamik, die Kommunikation und die Optimierung der Prozesse, die durch die neue Direktion eingeführt wurden, werden zur langfristigen Entwicklung der Laiteries Réunies beitragen. 2022 werden sich zwei Projekte des Direktverkaufs an den Konsumenten konkretisieren: Ein «Drive» für regionale Produkte (GRTA oder andere) durch die Möglichkeit zur Online-Bestellung in der Anwendung «Panier d'ici» und einen Verkaufsautomaten mit LRG Produkten - rund um die Uhr - in unserer Milchzentrale in Genf.

Economie & PRODUCTION LAITIÈRE

Si la situation sanitaire s'est progressivement stabilisée en 2021, la crise Covid – 19 a continué de peser lourdement sur toute l'économie suisse et sur la plupart de nos secteurs d'activités. Par ailleurs, le tourisme d'achat reste actif.

Un accord a été trouvé au sein de l'IPLait pour une hausse du prix du lait A de 2 cts au 1^{er} janvier 2021 ; bien qu'encourageante, cette augmentation se révèle toutefois insuffisante pour les producteurs, pénalisés par l'inflation du prix des intrants (carburants, engrais, etc.). Du fait de la météo dérégulée (temps chaud et sec en février puis excessivement froid en mai et pluvieux jusqu'en juillet) et les cessations d'activité, le volume global de lait pris en charge par notre Fédération (42 526 372 kg) a reculé de 3,6 % entre 2021 et 2020, dans un contexte général de stabilisation de la collecte en Suisse et en Europe.

Une revalorisation significative du prix du lait s'avère désormais indispensable pour soutenir les producteurs, notamment les jeunes, qui s'engagent dans la filière.



*Le bien-être animal: une priorité pour nos producteurs et notre Fédération.
Das Tierwohl: eine Priorität für unsere Produzent: innen und unseren
Verband.*

Politique agricole

Le projet du Conseil fédéral d'abaisser d'1 centime le Supplément pour le Lait Transformé en Fromages (SLTF) a été « neutralisé » par une rallonge budgétaire bienvenue du Parlement. Introduit pour compenser l'absence de protection douanière pour le fromage par rapport à l'UE, le SLTF soutient le niveau général du prix du lait de centrale et de fromagerie ; l'affaiblir équivaut indirectement à faire un cadeau, sans aucune contrepartie, à nos concurrents européens.



*Le lait, source de plaisir et de nature.
Die Milch: Genuss und Natur pur.*

Activités et faits marquants en 2021

Les volumes transformés en fromages (Val d'Arve) et produits ultra-frais (Nutrifrais) se sont stabilisés à un niveau légèrement supérieur à celui d'avant-crise. Avec pas moins de 17 % des exploitations équipées de robots de traite, notre Fédération se montre sans doute l'une des plus dynamiques de Suisse en la matière.

Cette évolution résulte d'un libre choix de nos producteurs et nous veillons attentivement et quotidiennement à la qualité du lait, qu'il soit obtenu par le moyen d'une traite automatique ou classique. Par ailleurs, la plupart de nos producteurs de lait adhèrent aujourd'hui à différents labels ou démarches promouvant la durabilité.

Auch wenn sich die Gesundheitssituation 2021 allmählich stabilisiert hat, lastet die Covid-19-Krise weiterhin schwer auf der gesamten Schweizer Wirtschaft und auf den meisten unserer Tätigkeitsbereiche. Die Begeisterung der Konsumenten für lokale Produkte hat teilweise nachgelassen, und die alten Gewohnheiten (z. B. der Einkaufstourismus) haben wieder die Oberhand gewonnen.

Innerhalb der BO Milch wurde eine Vereinbarung über eine Preiserhöhung von A-Milch um 2 Rp. per 1. Januar 2021 getroffen. Diese Erhöhung ist zwar ermutigend, erweist sich jedoch als unzureichend für die Produzenten, die durch die Preisinflation der Produktionsmittel (Kraftstoffe, Dünger, usw.) benachteiligt werden. Aufgrund der Wetterkapriolen (Hitze und Trockenheit im Februar, dann übermässige Kälte im Mai und regnerisches Wetter bis im Juli) sowie der Tätigkeitseinstellung ist die Gesamtmilchmenge, die unser Verband übernommen hat, im allgemeinen Kontext einer stabilisierten Sammlung (Schweiz und EU) zwischen 2020 und 2021 um 3,6 % auf 42'526'372 kg zurückgegangen.

Eine deutliche Milchpreisanhebung erweist sich mehr denn je als unerlässlich, um die Produzenten - insbesondere die jungen - zu unterstützen, die sich in der Wertschöpfungskette engagieren.



Lait Entier, lait Drink, lait Bio, Lait vaudois, Lait GRTA, tous sont conditionnés dans notre centrale laitière de Genève. Vollmilch, Milchdrink, Biomilch, Waadtländer Milch, GRTA Milch: Sie alle werden in unserer Milchzentrale in Genf aufbereitet.

Agrarpolitik

Der Entscheid des Bundesrates, die Verkäsungszulage um einen Rappen zu senken, wurde durch eine willkommene Budgetaufstockung des Parlaments neutralisiert. Die Verkäsungszulage, die eingeführt worden war, um den fehlenden Grenzschutz für den Käse gegenüber der EU zu kompensieren, stützt das allgemeine Preisniveau für Molkerei- und Käsereimilch.

Erstere zu schwächen kommt indirekt einem Geschenk an unsere europäischen Konkurrenten ohne jegliche Gegenleistung gleich.

Aktivitäten und Highlights 2021

Die zu Käse (Val d'Arve) und Ultrafrischprodukten (Nutrifrais) verarbeiteten Mengen haben sich leicht über Vorkrisenniveau stabilisiert. Mit mindestens 17 % seiner Betriebe, die mit Melkrobotern ausgestattet sind, erweist sich unser Verband mit Sicherheit als einer der dynamischsten der Schweiz in diesem Bereich.

Diese Entwicklung geht auf die freie Entscheidung unserer Produzenten zurück, und wir achten aufmerksam und jeden Tag auf die Qualität der Milch unabhängig davon, ob sie mit einem automatischen Melksystem oder konventionell gemolken wird. Im Übrigen gehören derzeit die meisten unserer Produzenten verschiedenen Labels an oder verfolgen Konzepte, die die Nachhaltigkeit fördern.



Secteur LAITIER

Val d'Arve

En 2021, Val d'Arve est parvenu à maintenir quasiment ses volumes-records de ventes de tommes Jean-Louis, tommes vaudoises, reblochons et bries enregistrés en 2020. Les fromagers de Val d'Arve s'attachent à garantir un haut niveau de qualité en toutes saisons; en été l'assortiment est traditionnellement élaboré à base de lait genevois et vaudois, avec une part prépondérante de lait de prairies et d'alpages.

Côté nouveautés, la *tomme fourrée au chanvre et fines herbes* et le *filet-apéro de mini-tommés aromatisés* en vente chez Coop et Manor connaissent un franc succès.

Die Apéro Mini-Tommés für Gäste: Pfeffer, Bärlauch und grüner Pfeffer.

Les Mini-tommés Apéro: poivron, ail des ours et poivre vert pour les invités.



Tomme au chanvre et fines herbes: une recette originale.

Tomme mit Hanf und Kräutern: ein originelles Rezept.



Nos labels de qualité, Unsere Gütezeichen





Grand Concours Jean-Louis 2021:

Un voyage au soleil pour 2 personnes d'une valeur de CHF 5 000.-

Grosser Jean-Louis Wettbewerb 2021:

eine Reise an die Sonne für 2 Personen im Wert von CHF 5'000.-

Concours annuel Val d'Arve 2021:

Un voyage Glacier Express pour 2 personnes, 3 jours et 2 nuits.

2021 gelang es Val d'Arve, die Rekordverkaufsmengen an Tommes Jean-Louis, Tommes Vaudoises, Reblochons und Bries, die 2020 verzeichnet worden waren, quasi aufrechtzuerhalten. Die Käser von Val d'Arve setzen sich dafür ein, zu jeder Jahreszeit ein hohes Qualitätsniveau zu garantieren. Im Sommer basiert das Sortiment im Wesentlichen auf Milch aus Genf oder dem Waadtland, wobei der überwiegende Anteil auf Wiesen- und Alpmilch entfällt. Bei den Neuheiten erzielten der gefüllte *Tomme mit Hanf und Kräutern* sowie das *Aperitif Netz mit Mini-Tommes verschiedener Geschmacksrichtungen*, das bei Coop und Manor verkauft wird, einen grossen Erfolg.



Jährlicher Val d'Arve Wettbewerb 2021:

Eine Reise im Glacier Express für 2 Personen, 3 Tage und 2 Nächte



Chäs Max

Chäs Max innove toujours avec la création cette année de la première *tomme au chanvre et fines herbes* sur le marché des fromages. Les ventes 2021 affichent une belle performance grâce à la croissance continue des volumes de toute sa gamme de tommes fourrées.

Chäs Max entwickelt weiterhin Innovationen, in diesem Jahr mit der Kreation der ersten gefüllten Tomme mit Hanf und Kräutern auf dem Käsemarkt. Die Verkäufe 2021 stellten dank der anhaltenden Zunahme der Verkaufsmengen in der gesamten Produktpalette gefüllter Tommes einen schönen Erfolg dar.



Nos labels de qualité, Unsere Gütezeichen

Spécialités de Chäs Max:

Les tommes fourrées.

Chäs Max Spezialitäten:

Die Tommes mit Füllung.



Secteur LAITIER

Nutrifrais

Après les ventes euphoriques de 2020 -année atypique avec le Covid-19- les volumes sont revenus au niveau d'avant-crise pour *TamTam* et *Perle de lait*, sans oublier nos *yoghourts Balko & GRTA*, dans leurs nouvelles déclinaisons saisonnières. Parmi les innovations 2021, le *Delicatess'* répond à la demande dans le segment des produits protéinés. À mi-chemin entre un yoghourt et une crème dessert, la gamme *Delicatess'* est déclinée en 3 variantes : Café-latte, Pomme-cannelle et Framboise.

À noter également la sortie chez Migros de *TamTam chocolat et vanille* et d'un yoghourt bio nature *Edelweiss* labellisés « De La Région ».



Delicatess'

«So chic!», 3 films publicitaires ont été réalisés pour la sortie en magasin.

Delicatess' „so chic“, 3 Werbefilme wurden für die Lancierung im Laden realisiert.



Nos labels de qualité, Unsere Gütezeichen



Delicatess' Brownies,
une nouvelle saveur pour 2022.
ein neuer Geschmack für 2022.



Nach den phantastischen Verkaufszahlen von 2020 - einem mit dem Covid-19 untypischen Jahr - sind die Mengen bei TamTam und Perle de lait, nicht zu vergessen unsere *Joghurts Balko & GRTA* in ihren neuen saisonalen Varianten, zum Vorkrisenniveau zurückgekehrt. Unter den Innovationen 2021 entspricht *Delicatess'* der Nachfrage im Segment proteinreicher Produkte. Auf halbem Weg zwischen einem Joghurt und einer Dessertcreme gibt es die Linie *Delicatess'* in drei Varianten: Caffé Latte, Apfel-Zimt und Himbeer. Ausserdem ist darauf hinzuweisen, dass bei Migros *TamTam Schokolade und Vanille* sowie ein Bio-Naturjoghurt *Edelweiss* mit dem Etikett „Aus der Region“ verkauft werden.



Yoghourt Biologic et TamTam
vanille - chocolat
en version «De la région»!

Biologic Joghurt und TamTam Vanille-Schokolade
in der „Aus der Region“ Version.



Vivadis

Dans une situation rendue difficile par la pandémie, Vivadis SA se défend bien et voit son chiffre d'affaires progresser de 1% en 2021. La concurrence, plus vive que jamais dans le commerce des produits laitiers, incite à donner la priorité à la rentabilité plutôt qu'à la croissance volumique.

Notre filiale suisse allemande, basée à Bannwil (BE), a repris la distribution d'une centaine de points de vente en Suisse pour le compte d'une nouvelle enseigne avec, à la clé, une forte progression des ventes de produits laitiers, produits alimentaires frais, glaces et surgelés dans les commerces de détail. Nos camions de distribution équipés d'un compartiment en froid négatif permettent désormais de livrer en 24 heures les surgelés et produits frais commandés en même temps par nos clients. Ce service est aussi offert à des mandants en prestation de service.

Fabriquée pour le compte de Vivadis par un artisan glacier local installé depuis 1935, une nouvelle gamme de *glaces et sorbets TamTam*, élaborée à base d'ingrédients suisses, sans agents conservateurs et sans colorants artificiels, est commercialisée depuis l'été 2021 et rencontre un franc succès.

Grace au savoir-faire des télévendeuses, à l'indispensable travail de terrain effectué par la force de vente nationale et à nos trois tournées de distribution «à la chine», Vivadis SA maintient ainsi sa position de leader en Suisse Romande dans son segment.



In einer durch die Pandemie erschwerten Situation behauptet sich die Vivadis SA gut und verzeichnet 2021 eine Umsatzsteigerung um 1 %. Infolge des Wettbewerbs, der im Milchproduktehandel lebhafter ist denn je, wird mehr Wert auf Rentabilität als auf Volumenwachstum gelegt.

Unsere Deutschschweizer Tochtergesellschaft in Bannwil (BE) hat die Verteilung an etwa hundert Verkaufspunkte in der Schweiz im Auftrag einer neuen Firma übernommen, mit Fokus auf einer starken Verkaufssteigerung der Milch-, Frisch-, Glace- und Tiefkühlprodukte an den Detailhandel. Dank unserer Verteilerfahrzeuge mit Gefrierschränken können wir unseren Kunden gleichzeitig bestellte, tiefgekühlte und frische Produkte innerhalb von 24 Stunden liefern. Dieser Service wird auch für Kunden im Dienstleistungsbereich erbracht.

Im Auftrag von Vivadis stellt ein lokaler handwerklicher Glacehersteller, der seit 1935 gegründet wurde, eine neue Linie von Glaces und Sorbets namens TamTam her, die im Wesentlichen auf der Basis von Schweizer Zutaten ohne Konservierungsstoffe und ohne künstliche Farbstoffe entwickelt wurde und seit dem Sommer 2021 mit grossem Erfolg vermarktet wird.

Dank des Know-hows unserer Mitarbeitenden im Telefonverkauf, der effizienten Arbeit des nationalen Verkaufsteams und der drei Vertreter Touren bleibt Vivadis SA in der Westschweiz in ihrem Segment führend.



W.Ottiger

Comme en 2020, la perte de volumes résultant du changement de stratégie de certains fournisseurs se poursuit mais est bien compensée par la progression des livraisons d'assortiments sur-mesure et de spécialités fromagères, de produits alimentaires et de fromages en «fresh-découpe», à forte rentabilité, à destination des magasins spécialisés.

Wie 2020 hält der Mengenverlust durch die Strategieänderung bestimmter Lieferanten an, wird jedoch durch den Anstieg von Sortimentslieferungen nach Mass und von Käsespezialitäten, Lebensmitteln und Käse als „frisch geschnitten“ mit hoher Rentabilität an Fachgeschäfte gut kompensiert.



Fromages Chaudron SA

En dépit de la crise sanitaire et d'un marché très concurrentiel, notre filiale valaisanne Fromages Chaudron SA a progressé significativement en volumes et en chiffre d'affaires en 2021. Depuis octobre, on note l'ouverture du magasin de vente le samedi. Après l'installation d'une salle de découpe / conditionnement de fromages et la rénovation de la cave en 2020, les investissements se sont poursuivis en 2021 avec, entre-autres, l'aménagement de panneaux solaires sur le site de Collombey Muraz et l'informatisation du dépôt de Leysin (VD). Ces développements montrent la volonté de Chaudron d'offrir à ses clients, notamment au travers des trois tournées à la chine en Valais et région fribourgeoise, les meilleurs produits et services possibles.



Trotz der Gesundheitskrise und eines sehr umkämpften Marktes hat unsere Walliser Tochtergesellschaft Fromages Chaudron SA 2021 deutliche Steigerungen in Menge und Umsatz erzielt. Seit Oktober ist der Laden an Samstagen geöffnet. Nach der Installation eines Raums zum Zerteilen / Verpacken von Käse und der Renovierung des Kellers 2020 wurden die Investitionen 2021 fortgesetzt, unter anderem mit der Anbringung von Solarmodulen am Standort von Collombey Muraz und der Informatisierung des Lagers von Leysin VD. Diese Entwicklungen zeigen die Entschlossenheit von Chaudron, ihren Kunden insbesondere über drei Vertreter Touren im Wallis und in der Region Freiburg die bestmöglichen Produkte und Dienstleistungen zu bieten.

*Ouverture du magasin de Collombey Muraz (VS) au pied des montagnes désormais le samedi aussi.
Ladenöffnung in Collombey-Muraz (VS) am Fusse der Berge: künftig auch am samstags geöffnet.*

Secteur CARNÉ

Del Maître

Malgré la fermeture des restaurants les quatre premiers mois de l'année et l'interdiction des manifestations (ex. salon de l'auto ou Paléo Festival), Del Maître est parvenu à maintenir un niveau de ventes correct en grande distribution. Pour sa 2^e participation au concours qualité de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPSV), tenu fin octobre au Salon Goûts et Terroirs à Bulle. Les produits Del Maître se sont distingués en remportant pas moins de 25 médailles (15 en Or, 8 en Argent et 2 en Bronze) avec en prime le trophée de la meilleure saucisse cuite de Suisse.

Grâce à ses savoureux produits: choucroute, petit salé aux lentilles, produits de grillades et autres spécialités, Del Maître met un point d'honneur à satisfaire en toutes saisons les consommateurs les plus exigeants.

Les produits locaux labélisés Genève Région – Terre Avenir (GRTA) et la Longeole IGP rencontrent toujours autant de succès auprès des consommateurs. La gamme « Essentiel » de jambon cuit, terrine de campagne, forestière ou poivre vert, avec des conservateurs 100% à base de bouillon de légumes et ferments spécifiques poursuit également une belle progression.

La saucisse à rôtir aux herbes de Provence, le jambon cuit *Prestige truffé* et le *schübling au Gruyère AOP* sont venus compléter un assortiment déjà très riche. Enfin, Del Maître a participé en septembre dernier au Salon du Sirha à Lyon, supportant ainsi la diversité de la stratégie export du Groupe LRG.

Madame Christelle Perrollaz a été nommée directrice du secteur carné, en remplacement de Monsieur Bernard Pétry, parti à la retraite à fin octobre 2021.



La gamme «Essentiel» et notre nouveau jambon Prestige à la truffe.
Das Sortiment «Essentiel» und unser neuer Trüffelschinken.



Maître Boucher

Très impactée par la baisse d'activité du secteur de la gastronomie, Maître Boucher a su rebondir pour retrouver dès fin 2021 ses volumes de ventes d'avant la pandémie.

Connue et reconnue pour la qualité de ses produits et ses prestations sur-mesure, notre filiale de Satigny (GE) est restée en contact étroit, au travers de son équipe commerciale, avec tous ses clients pour les soutenir durant la crise sanitaire.



Del Maitre

Trotz der Schliessung der Restaurants in den ersten vier Monaten des Jahres und des Veranstaltungsverbots (z. B. Autosalon oder Paléo Festival) ist es Del Maitre gelungen, bei den Grossverteilern ein gutes Verkaufsniveau aufrechtzuerhalten. Bei seiner zweiten Teilnahme am Qualitätswettbewerb des Schweizer Fleisch-Fachverbandes (SFF), der Ende Oktober bei der Gastromesse Goûts et Terroirs in Bulle stattfand, zeichneten sich Del Maitre Produkte dadurch aus, dass er nicht weniger als 25 Medaillen (15 mal Gold, 8 mal Silber und 2 mal Bronze) sowie als Prämie die Trophäe für die beste Kochwurst der Schweiz erhielt.

Del Maitre ist besonders stolz darauf, den anspruchsvollsten Konsumenten in jeder Jahreszeit die geschmackvollsten Produkte zu bieten: Sauerkraut, Gepökeltes mit Linsen, Grillgerichte und andere Spezialitäten.

Die lokalen Produkte mit dem Label Genève Région - Terre Avenir (GRTA) und die Longeole IGP sind nach wie vor sehr erfolgreich. Die Produktreihe «Essentiel» aus Kochschinken, Bauernterrine, Pilzterrine und Terrine mit Grünpeffer, deren Konservierungsstoffe zu 100 % auf Gemüsebouillon und speziellen Gärstoffen basieren, verzeichnet ebenfalls eine schöne Steigerung.

Die Schweins Bratwurst mit Kräutern der Provence, der *getrüffelte Prestige-Schinken* und der *Schübling mit Gruyère AOP* ergänzen inzwischen das bereits sehr reichhaltige Sortiment. Schliesslich hat Del Maitre im September letzten Jahres am Salon du Sirha in Lyon teilgenommen und damit auch die Diversität der Exportstrategie der LRG-Gruppe unterstützt.

Zur Direktorin des Bereichs Fleischprodukte wurde Frau Christelle Perrollaz als Nachfolgerin von Herrn Bernard Pétry ernannt, der Ende Oktober den Ruhestand angetreten hat.



Notre stand du Sirha à Lyon.

Unser Stand am Salon du Sirha in Lyon.

Maître Boucher

Nachdem er stark unter dem Einfluss des Tätigkeitsrückgangs im Gastronomiebereich gestanden hatte, gelang Maître Boucher ein Neustart, und ab Ende 2021 konnte er seine Verkaufsmengen auf das Niveau von vor der Pandemie zurückbringen.

Unsere Tochtergesellschaft aus (Satigny GE) ist sehr bekannt und anerkannt für die Qualität ihrer Produkte und Dienstleistungen nach Mass. Sie hielt über ihr Vertriebsteam engen Kontakt zu allen ihren Kunden, um sie in der Gesundheitskrise zu unterstützen.



Nos labels de qualité, Unsere Gütezeichen

Secteur LOGISTIQUE



LRG Logistics

Notre stratégie consiste plus que jamais à accompagner nos clients et les grandes marques suisses et internationales de l'alimentaire dans leur évolution sur le marché Suisse.

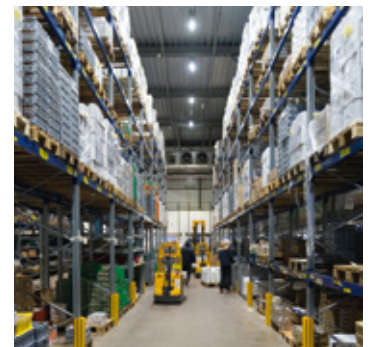
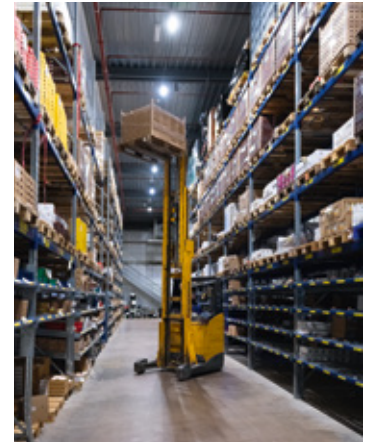
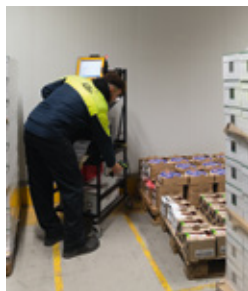
La plateforme de Bannwil (BE) située au centre de la Suisse a vu une progression à deux chiffres avec l'arrivée de deux grandes marques de l'alimentaire. La transformation du quai du vide à l'intérieur du dépôt en un atelier de préparation des commandes des produits en cross-docking ainsi que la construction d'un nouveau quai du vide à l'extérieur ont permis d'augmenter notablement les capacités de stockage.

La nouvelle ligne d'emballage pour le co-packing a également entraîné une progression à deux chiffres du nombre de duos ou de trios confectionnés.

La plateforme de Genève a par contre souffert indirectement de l'impact de la crise sanitaire sur le secteur de la gastronomie. Cependant les ventes nationales de nos marques propres ont progressé. Le partenariat pour le transport avec la maison Galliker fonctionne toujours à la grande satisfaction de tous.

Préparation et réception de marchandise, Bannwil (BE).

Vorbereitung und Annahme von Waren, Bannwil (BE).



Unsere Strategie ist mehr denn je darauf ausgerichtet, unsere Kunden und die grossen Schweizer und internationalen Marken aus dem Lebensmittelbereich bei ihrer Entwicklung auf dem Schweizer Markt zu unterstützen.

Die Plattform von Bannwil (BE) im Zentrum der Schweiz hat mit dem Hinzukommen von zwei grossen Lebensmittelmarken eine zweistellige Zunahme erlebt. Mit dem Umbau der Leergutrampe innerhalb des Lagers in eine Vorbereitungswerkstatt für Produktbestellungen im Cross Docking sowie dem Bau einer neuen Leergutrampe im Freien konnten die Lagerkapazitäten erheblich vergrössert werden.

Die neue Verpackungslinie für das Co-Packing hat ebenfalls zu einem zweistelligen Anstieg der Anzahl hergestellter Duo- oder Trio-Packs geführt.

Dagegen verzeichnete die Plattform von Genève infolge des starken Einflusses der Gesundheitskrise auf den Gastronomiesektor rückläufige Volumina. Allerdings hat in der Schweiz der Absatz unserer Eigenmarken zugenommen. Die Partnerschaft mit der Firma Galliker im Bereich Transport funktioniert nach wie vor zur grossen Zufriedenheit aller.

Site de Genève, Standort Genf.

Site de Bannwil, Standort Bannwil.



LRG
LAITERIES RÉUNIES GENÈVE

110 ANS

Une tradition d'excellence depuis 1911
Eine Tradition der Exzellenz seit 1911



Les Laiteries Réunies EN CHIFFRES

Chiffres-clés du Groupe LRG Kennzahlen zur LRG-Gruppe

Chiffre d'affaires (en millions de CHF) 183 Mio CHF

Effectif du personnel au 31.12.2021 307

Participation sociétés filiales

Laiteries Réunies Société coopérative détient directement ou indirectement les filiales suivantes:

Nutrifrais SA	100 %
Val d'Arve SA	66,66 %
LRG Logistics SA	100 %
Del Maître SA	100 %
Vivadis SA	100 %
W. Ottiger AG	100 %
Fromages Chaudron SA	100 %
Chäs Max GmbH	100 %
Maître Boucher Sàrl	100 %

Apport de lait total

Kg

Lait acheté (y compris lait bio) 42 526 372

Revente en France des surplus de lait des Zones franches dépassant le contingent d'importation 2 886 590

Lait acheté (y compris lait bio) soit en kilos 39 639 782

Total entré en centrale laitière soit en litres 38 485 225

Utilisation

Litres

Lait entier transformé en produits laitiers: crème de consommation, fromages à pâte molle, yoghourts, desserts et flans, crème transformée et sous-produits divers 33 161 895

Lait entier livré à d'autres fabricants et revente de surplus saisonniers 5 005 288

Différence d'inventaire 318 042

Total équivalent 38 485 225

Sociétaires

Nombres

Sociétaires Sociétés coopératives locales 74

Individuels 13

Total des membres affiliés 562

CONSEIL D'ADMINISTRATION DES LAITIERES RÉUNIES

sortant à fin

MM. Olivier Berlie, président, La Rippe**	avril 2022
Marc Zeller, vice-président, Vernier	2023
Laurent Dubettier, secrétaire, Beaumont	2023
Stéphane Baumgartner, Gland*	2021
Claude Bieri, Avully*	2021
Raphaël Chardon, Saint-Julien-en-Genevois	2022
Henri-Pierre Dupraz, Soral	2022
Eric Joly, Longirod	2022
Romain Merme, Collonges-Fort-L'Ecluse*	2021
Damien Regard-Tournier, Thoiry***	2021
Yves Ravenel, Trélex	2023

*Proposés à l'élection par l'assemblée des délégués du 27 avril 2022 pour un nouveau mandat de trois ans.

Quittera ses fonctions à l'issue de l'assemblée du 27.04.2022. *Ne se représente pas.

CONSEIL D'ADMINISTRATION DES SOCIÉTÉS FILIALES

Représentation différente selon les sociétés

ORGANE DE RÉVISION

PricewaterhouseCoopers, Genève

DIRECTION GÉNÉRALE

M. Dominique Monney	Directeur général
Mme Christelle Perrollaz	Directrice du secteur Carné
M. Marc Daloz	Directeur du secteur Laitier et W.Ottiger
M. Jean-Pierre Dunand	Directeur du secteur Logistique et Transport - Vivadis SA - Fromages Chaudron SA



LAITIÈRES RÉUNIES SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE

Chemin des Aulx 6	Tél	022 884 80 00
Plan-les-Ouates/GE	Fax	022 884 80 09
Case Postale 1055	Web	www.lrgg.ch
1211 Genève 26	E-mail	info@lrgg.ch

Dominique Monney	Direction générale
Philippe Lebrun	Secrétariat général - Sociétaires
Anne-Charlotte Ténart	Secrétariat de direction
Julien Duret	Gestion des laits
Jean Borella	Administration et finances
Alban Lagresle	Contrôle général de gestion
Sarah Tornare	Ressources humaines
Martin Portier	Informatique
Jacky Pihour	Service technique PLO
Gaëlle Béal	Assurance qualité
Vincent Ropraz	Achats Groupe

Secteur LAITIER

Val d'Arve SA

Chemin des Aulx 6	Tél	022 884 81 50
Plan-les-Ouates/GE	Fax	022 884 81 51
Case Postale 1055	Web	www.valdarve.ch
1211 Genève 26	E-mail	info-valdarve@lrgg.ch

Chäs Max GmbH

Neufeldweg 1	Tél	062 386 91 00
4913 Bannwil	Fax	062 386 91 01

Nutrifrais SA

Chemin des Aulx 6	Tél	022 884 82 30
Plan-les-Ouates/GE	Fax	022 884 81 51
Case Postale 1055	Web	www.nutrifrais.ch
1211 Genève 26	E-mail	info-nutrifrais@lrgg.ch

Marc Daloz	Direction R&D / Marketing
Désiré Mercado	Ventes nationales
Christophe Bertrand	Exploitation Val d'Arve
Philippe Leconte	Production Nutrifrais

Secteur NÉGOCE

Vivadis SA

Chemin des Aulx 6	Tél	022 884 81 02
Plan-les-Ouates/GE	Fax	022 884 81 03
Case Postale 1055	Web	www.vivadis.ch
1211 Genève 26	E-mail	info-vivadis@lrgg.ch

Jean-Pierre Dunand	Direction Vivadis & Chaudron
Jean-Pierre Dunand a.i.	Ventes Suisse romande
Gregor Toggwyler	Ventes Suisse alémanique
Christophe Duchâtel	Responsable transport et garage
Christophe Baly	Resp. exploitation Chaudron

W. Ottiger AG

Chemin des Aulx 6	Tél	022 884 82 21
Plan-les-Ouates/GE	Fax	022 884 81 51
Case Postale 1055	Web	www.w-ottiger.ch
1211 Genève 26	E-mail	info-wottiger@lrgg.ch

Marc Daloz	Direction W. Ottiger
Désiré Mercado	Ventes nationales

Fromages Chaudron SA

ZA Avançon 12	Tél	024 433 03 60
1893 Muraz	Fax	024 433 03 69
	Web	www.fromages-chaudron.ch
	E-mail	info@fcsa.ch

Secteur LOGISTIQUE

LRG Logistics SA

Chemin des Aulx 6	Tél	022 884 80 90
Plan-les-Ouates/GE	Fax	022 884 80 86
Case Postale 1055	Web	www.lrglogistics.ch
1211 Genève 26	E-mail	info-logistics@lrgg.ch

Jean-Pierre Dunand	Direction
Marlène Gex-Fabry	Contrôle de gestion
Dävy Paget	Plateforme de Genève
Patrice Spahr	Plateforme de Bannwil

Secteur CARNÉ

Del Maître SA / Maître Boucher Sàrl

Route de Satigny 60	Tél	022 989 00 77
1242 Satigny/Genève	Fax	022 989 00 97
	Web	www.delmaître.ch
	E-mail	info-dlm@lrgg.ch

Christelle Perrollaz	Direction
Nelson Santos	Contrôle de gestion
Olivier Roche	Ventes
Christophe Lavy	Ventes
José Pereira	Achats
Loïc Muller	Exploitation Del Maître



Horaires de ventes au chalet

Lundi, mercredi et vendredi: 10h30 - 13h00 et 15h00 - 17h30

Mardi et jeudi: 11h00 - 13h00

Mardi: réservé au personnel des LRG et aux sociétaires

Chemin des Aulx 6, 1228 Plan-les-Ouates



Horaires du distributeur Panier d'ici

24/24 heures

7/7 jours

365 jours/an

Chemin des Aulx 6, 1228 Plan-les-Ouates


LRG
LAITRIES RÉUNIES GENÈVE
Depuis 1911

Case Postale 1055 | CH - 1211 Genève 26 | www.lrgg.ch