

L'INNOVATION LAITIÈRE
POUR **MIEUX NOURRIR**
ET PROTÉGER

5ème
Rapport
intégré

2020



Prosperité Fermière
INGREDIA

ingredia
DAIRY EXPERTS



Sommaire

Notre mission.....	04
Nos valeurs en quelques chiffres.....	06

• .01. Ensemble en 2020

De la vache à l'assiette confinée.....	10
Par-delà les frontières.....	14
Solidaires.....	16

"Cette crise révèle les atouts évidents de notre laiterie qui doit continuer de travailler pour l'avenir."

*Christophe Savary,
éleveur laitier à Zutkerque*

• .02. L'innovation qui fait sens

L'innovation durable	20
L'innovation performante.....	42
L'innovation authentique.....	50

"Le monde change, et très vite. Lorsque l'on a un outil industriel, il faut faire preuve d'anticipation."

*Gauthier HUYGHE,
Crédit Agricole Nord de France*

• .03. Nourrir & protéger, aujourd'hui & demain

Une gouvernance inclusive.....	58
Un engagement pour l'avenir.....	62
Nos rendez-vous 2021.....	66

"En 2020, Les valeurs de l'entreprise se sont une nouvelle fois affirmées: esprit d'équipe, entreprendre, performance, innovation et développement durable."

*Daniel Foulon,
secrétaire du Comité Social et Economique*

Notre mission



Innover

sur tous les fronts, grâce à des produits innovants et uniques sur le marché, à notre R&D pointue, notre transparence, et à notre modèle socio-environnemental novateur.



Nourrir

en respectant les cahiers des charges les plus strictes, grâce à des produits naturels et de qualité pour une alimentation plus saine, plus gourmande et source de bien-être.



L'innovation laitière pour mieux nourrir et protéger



Protéger

la santé des Hommes grâce à nos protéines nutritionnelles et ingrédients actifs, la biodiversité par un souci constant du bien-être animal, et la planète en poursuivant notre démarche Via Lacta pour un lait en accord avec la nature.



Mieux

car notre entreprise à taille humaine nous permet de rester proches de nos adhérents et leurs animaux, de nos clients, nos salariés et nos consommateurs, tout en osant entreprendre !



Le lait, notre ancrage

Notre lait puise sa qualité dans 70 ans d'expérience, au sein de fermes familiales respectueuses de leurs animaux, ancrées dans leur territoire des Hauts de France.



Toujours plus proches, toujours plus loin !



2020 restera dans l'Histoire de l'Humanité. A la Prospérité Fermière Ingredia, toutes les parties prenantes se sont mobilisées pour le bien collectif avec énergie, courage, entraide et ingéniosité.

Une grande chaîne de solidarité s'est mise en place. Nos adhérents ont produit la collecte la plus dynamique de France pour participer activement à notre sécurité alimentaire, tout en continuant à améliorer la qualité de leur lait. Nos salariés ont su maintenir cohésion et esprit d'équipe en réinventant leurs méthodes de collaboration pour mener à bien leur mission, avec les félicitations de nos clients et une belle performance économique à la clé. Bravo à tous !

Ensemble, nous avons su faire face à l'urgence du court terme tout en poursuivant l'élaboration de nos stratégies long terme, afin de mener à bien notre plan stratégique et de continuer à innover tant dans le développement de nos produits que dans nos méthodes de travail.

Les turbulences de la crise sanitaire ne nous ont pas non plus fait perdre de vue notre engagement socio-environnemental avec un focus particulier sur nos objectifs de développement durable. Nous menons cette stratégie main dans la main avec tout notre écosystème humain, économique et territorial. Pour mieux nourrir et protéger, aujourd'hui et demain.

Sandrine Delory

Directrice Générale de
Prospérité Fermière Ingredia



2020 a débuté dans la peur. Peur des marchés moroses, puis peur de la COVID-19 et de son impact sur nos santés et Nos moyens de subsistance.

Mais notre organisation en coopérative nous a permis de traverser cette crise pour retrouver sérénité et confiance. Il nous a fallu déployer beaucoup de vigilance, d'écoute et d'attention. Pour protéger les transporteurs de lait par exemple, ou pour permettre aux travailleurs de l'usine de poursuivre leur activité sur site dans les meilleures conditions possibles, malgré le confinement, l'angoisse et les pénuries de début de crise.

Nous avons réussi à sauvegarder nos outils de travail tout en préservant la santé de nos adhérents, partenaires et salariés. Nous finissons 2020 dans le peloton de tête du prix de lait payé à l'éleveur grâce à notre stratégie de différenciation qui a permis d'équilibrer la valorisation de notre production. Nous pouvons être fiers.

Il nous faut maintenant aborder l'avenir en pleine conscience de l'attente des consommateurs. La crise a mis l'accent sur l'évolution souhaitée en matière d'environnement et de bien-être animal. J'ai confiance, les adhérents de Prospérité Fermière et leur modèle familial sont très bien placés pour relever ce défi à l'échelle nationale comme internationale. A nous de valoriser et poursuivre nos efforts pour assurer un avenir durable à notre lait des Hauts de France !

Serge Capron

Président de Prospérité Fermière Ingredia



Nos valeurs en quelques chiffres

En 2020 :

Oser entreprendre



Encourager, réveiller les initiatives et les talents qui font grandir notre entreprise pour aller plus haut, plus loin.

32

installations de jeunes agriculteurs

24

producteurs bio et 8 en conversion

86

adhérents à la charte Via Lacta

60

nouveaux collaborateurs

Eco-responsable



Inscrire dans nos gènes la responsabilité de l'environnement comme devoir inaliénable pour l'avenir. Mieux nourrir la planète exige de la respecter et de la préserver.

33,3

millions de Litres de lait à l'herbe

10%

de laits différenciés en 2020 contre 1% en 2016

184

diagnostics CAP'ZER® réalisés soit un quart de nos points de collecte

50

diagnostics Bien-être animal chez les adhérents de la démarche "Lait à l'herbe"

Expert innovant



Faire germer les idées novatrices, puis les cultiver afin de créer de la valeur ajoutée, support à notre stratégie de différenciation pour la conquête des marchés.

10%

des effectifs dédiés à l'innovation

10

brevets en cours à fin 2020

2

nouveaux produits lancés malgré la crise (Promilk Yogfluid, Promilk B Max)

30%

du temps dédié au support technique des clients

Performance



Atteindre l'excellence dans notre quotidien, viser le dépassement de soi, source de bien-être, dans le but ultime de satisfaire nos clients, de valoriser notre lait et d'assurer la pérennité de notre collectif.

373

millions d'euros de chiffre d'affaires

+ 5.8

millions d'euros de résultat net consolidé

54%

du chiffre d'affaires à l'export

419

millions de litres collectés sur l'année

78%

du chiffre d'affaires en ingrédients

Notre raison d'être est d'aider au jour le jour les industriels du secteur alimentaire à tirer le meilleur parti de notre lait et de nos ingrédients tout en les accompagnant dans une démarche de production responsable.

Esprit d'équipe



Construire notre façon de travailler, de collaborer ensemble, au-delà même de notre périmètre, pour atteindre un objectif partagé.

462

collaborateurs et

1155

adhérents

6%

de taux d'absentéisme
seulement à l'usine en
Avril 2020

100%

du plan de
formation
salariés réalisé
malgré la crise

Un large réseau

2 partenaires
industriels

3 filiales (Asie,
USA, Canada)

+ de 13
coopérations
scientifiques



.01

2020, Ense



Il est impossible de parler de l'année 2020 sans mentionner la crise sanitaire planétaire qui nous a frappés de plein fouet, encore non résolue à l'heure où nous écrivons ces lignes.

Limitation des libertés de mouvement, transports à l'arrêt, vie économique sous cloche, il a fallu continuer coûte que coûte à produire pour nourrir nos concitoyens. À assurer, grâce à l'extraordinaire engagement de nos adhérents, salariés et partenaires, la continuité des activités nous permettant de faire le lien entre nos vaches et les tables de repas confinées.

Cette crise soudaine, inédite et mondiale, a montré toute la solidarité et tout l'engagement de notre groupe, malgré la grande incertitude économique ambiante. Tout au long de l'année, les valeurs de notre coopérative se sont pleinement exprimées, depuis notre esprit d'équipe jusqu'à notre capacité d'entreprise et d'innovation, permettant de maintenir nos activités tout en protégeant la santé de tous.

emble



De la vache à la table confinée

Depuis la ferme jusque
nos clients, chaque acteur
a adapté ses méthodes
de travail pour continuer
à jouer son rôle dans la
chaîne humaine permettant
le maintien de nos activités

**Bravo à tous pour
cet engagement à
tenir dans l'adversité
et l'inconnu !**



Ferme



Éleveurs
(adhérents)
Production laitière



Si les activités quotidiennes auprès
des animaux restaient identiques,
nos adhérents ont dû adapter
toutes leurs interactions
extérieures.



L'activité de collecte était notamment
en question : comment protéger les
chauffeurs en contact avec de
multiples éleveurs au cours de leur
tournée ?





Grace à la mobilisation de tous, éleveurs, conseillers et transporteurs, **toute la collecte des 1155 adhérents a pu être assurée !**



**Salariés
Conseil**



Dès le début du premier confinement, bien qu'assignés à domicile, nos conseillers laitiers ont appelé en 3 jours tous les adhérents, pour aider à la mise en place des mesures d'hygiène et gestes barrières nécessaires.



**Transporteurs de lait
Collecte**

Route Ferme-Usine



Coup de projecteur sur le nettoyage des locaux

Nos équipes de nettoyage se sont fortement impliquées dans notre lutte anti COVID-19 afin d'assurer la sécurité sanitaire des collaborateurs. Elles ont modifié leur planning pour intervenir au quotidien et à chaque poste, 3 fois par jour, 7 jours sur 7, à l'usine de St Pol, et en ajoutant une désinfection supplémentaire quotidienne sur l'ensemble des points de contact au siège d'Arras. La gestion des masques usagés a également été mise en place.

Merci à tout notre personnel de nettoyage et à notre partenaire Clinitex pour le professionnalisme et la réactivité dont ils ont fait preuve pour modifier l'organisation sur site.



“ ”

Nous avons été bien informés sur les nouvelles mesures à respecter chez Ingredia. Clinitex nous informe en amont de nos missions, par email, ce qui est rassurant.

Sur place, à Arras ou Saint-Pol, le personnel d'Ingredia m'a expliqué, avant d'entrer dans les bâtiments, les nouvelles mesures sanitaires, les lieux accessibles ou pas, et les divers gestes barrières à respecter. De petites affichettes récapitulatives ont été disposées à chaque entrée de salle ou de bâtiment.

*Vanessa GORLIER, employée de CLINITEX
Agent d'entretien et conductrice
de la navette entre Saint Pol et Arras*

JAUGE ET REGLES

Personnes maximum (hors/persone)

Désinfectez votre table et le matériel en arrivant et en repartant

Gardez vos distances 2.00 mètre mini sans le masque

Respectez l'organisation, ne pas bouger

ou ajouter de choses ou rapprocher les tables

Port du masque obligatoire dans les déplacements

Adrez, si possible, la salle avant de sortir



La confiance clients maintenue et reconnue

De nombreux clients nous ont écrit pour nous remercier des efforts faits pour assurer la continuité de nos engagements malgré la situation inédite. Voici quelques extraits de leurs lettres (versions originales en anglais) :

“ ”

Depuis le début de cette crise, vous avez su prendre les mesures nécessaires au sein de votre entreprise, vous avez démontré votre réactivité et votre capacité à vous adapter à nos besoins, afin de permettre la continuité de votre production.

C'est ainsi que cette lettre, au nom de toute l'équipe d'Azelis F&H France, tient à vous remercier pour votre soutien et les efforts consentis chaque jour pour honorer nos commandes et permettre ainsi la sauvegarde de la chaîne d'approvisionnement.

Equipe Azelis F&H, reçue en avril 2020

“ ”

En cette période difficile et sans précédent, (...) nous vous remercions pour votre engagement, votre collaboration et votre respect de notre mission. Vos activités en tant que partenaire sont précieuses et contribuent à la santé de nos consommateurs, de nos communautés locales et au bien-être de l'écosystème.

Equipe Danone CEN

Usine Saint-Pol-sur-Ternoise (62)



Salariés

Transformation

Pas de télétravail possible pour les équipes de l'usine ! Il a donc fallu s'organiser pour **assurer la sécurité de tous tout en maintenant la chaîne de production**. La mise en place rapide par tous des gestes barrières et de la distanciation physique a permis de continuer à traiter l'ensemble de la collecte de nos adhérents, et de livrer nos clients. Bravo !

Supply chain

L'équipe Supply chain est restée en contact proche avec les fournisseurs pour permettre la continuité des activités. Elle a aussi orchestré la mise à disposition de masques aux salariés de l'usine St Pol !



Siège Arras (62)



Gouvernance

Dès le 3 mars, ouverture d'une cellule de crise quotidienne pour prendre toutes les mesures d'urgence nécessaires à nos 2 seuls objectifs : garantir la santé de tous et maintenir les activités de collecte et de transformation.



Instances représentatives du personnel

Les instances représentatives du personnel ont organisé la mise à disposition d'un **soutien psychologique professionnel** pour qui le souhaitait. La distribution de lait à nos salariés, adhérents et retraités a également été maintenue grâce à la mise en place d'un système de « drive » !



Communication

Les équipes de communication ont mis tout en œuvre pour **garder l'ensemble des acteurs informés** des décisions et maintenir le lien entre tous. Elles ont même réussi à donner un petit coup de mise à jour à l'extranet, et à lancer de nouveaux produits !

Facturation clients

La facturation a dû jongler avec les problèmes de réseaux internet, mais a cependant réussi à augmenter de 13% le nombre de factures traitées par rapport à 2019 !



Formation

L'activité de formation s'est poursuivie malgré tout en 2020 tant pour les salariés que pour les adhérents. En ligne bien sûr, comme la formation « Tarissement & Colostrum », mais aussi en présentiel dans le respect des mesures sanitaires, comme la formation Promolait qui aide nos adhérents à mieux communiquer avec les consommateurs.

Suivi des commandes

Un suivi des commandes et des livraisons assurés par une équipe agrofourniture motivée et organisée.



France/Monde



Partenaires

Nous remercions nos partenaires avec qui la communication a été essentielle pour **démêler les défis organisationnels et réglementaires** imposés par cette situation sans précédent afin de poursuivre tant nos activités internationales que notre engagement territorial.



Entreprises agro-alimentaires

Grâce au maintien de notre chaîne humaine, les clients ont reçu leurs livraisons et nous ont remerciés de notre disponibilité et de notre aide au maintien de leurs activités et de celles de leurs clients dans cette période compliquée.

Maison/table de repas



Consommateurs

Si les présentations en présentiel en GMS ont été limitées en 2020, notre lait connecté sous technologie blockchain est distribué sous de nouvelles enseignes. Son QRcode unique continue à **mettre en relation éleveur et consommateur** en temps réel.



Par delà les frontières

2020 nous a imposé une distanciation double : un éloignement physique interpersonnel (gestes barrières, télétravail) et un éloignement entre nos équipes internationales (déplacements transfrontaliers diminués).

Mais toutes les équipes se sont mobilisées pour s'adapter et tester des solutions innovantes pour conserver le lien entre elles, et avec nos partenaires !

Des équipes internationales plus proches que jamais

Le réseau du groupe est résolument international. Il se déploie sur 3 sites (France, USA, Asie), avec 2 partenaires industriels (Suisse, Australie), 70 distributeurs, dans près de 90 pays. **Au plus dur de la crise, nos équipes d'Ingredia France, US, Singapour, mais aussi de nos partenaires industriels internationaux, sont restées en contact constant malgré l'éloignement.**

Entraide pour l'achat de masques, échanges d'informations sur l'évolution de la pandémie mais aussi sur les expériences personnelles face à cette situation inédite, cette crise aura permis un rapprochement entre nos équipes internationales.

Les initiatives locales, des adhérents comme des salariés, ont été fortement relayées sur les réseaux sociaux du groupe, permettant de maintenir un lien humain fondamental en ces temps de crises.



La digitalisation au service du lien humain...

Nos équipes ont participé à plusieurs salons virtuels, dont le salon FHA (Food Hotel Asia) ou encore Vitafoods Europe et le FI Connect. Les animations ont été nombreuses :



webinaires en « live » avec plusieurs centaines de restaurateurs et de gérants d'hôtels asiatiques pour une création de café latte avec le lait Prospérité ;



rendez-vous prospects à distance grâce à des pages dédiées à nos produits sur le site internet des salons ;



démonstrations en direct de notre lait connecté Prospérité avec scan de son QR Code pour que les internautes aient accès à l'ensemble des informations disponibles sur l'origine du lait dans l'application smartphone.

... et d'un travail efficace

Face à l'obligation de rester à son domicile pour la plupart des salariés du groupe, **la technologie permettant le télétravail a dû rapidement s'adapter** pour faire face au volume et au besoin de continuité des processus et des activités.

Soucieuse du bien-être des équipes qui ont été flexibles du jour au lendemain lors du premier confinement, la Direction a effectué un sondage sur le sujet du télétravail mi 2020. L'objectif était d'apprécier le ressenti des équipes sur les risques et avantages du travail distanciel tout en assurant la continuité de fonctionnement de l'entreprise.

Si 60% des répondants soulignent l'absence de lien social comme un point négatif du télétravail, **88% ont une vision positive du télétravail** et 77% des votants l'ayant expérimenté durant le premier confinement souhaiterait continuer à télétravailler à une fréquence de 1 à 4 fois par mois. Ces éléments ont nourri la réflexion sur le nouvel accord QVT signé fin 2020, voir p28.

“ ”

J'ai apprécié aller faire un petit tour sur twitter pendant ce confinement pour voir et partager les photos.

Remercier les acteurs de toute la filière agricole qui sont restés présents pendant cette période.

Philippe SEPTIER,
éleveur laitier à Beauvoir Wavans



Dès le 17 mars 2020, une formidable chaîne de solidarité s'est formée de la part des coopérateurs, des salariés et des entreprises partenaires.

Durant toute la période du premier confinement et jusqu'aujourd'hui, tous sont restés mobilisés et ont apporté leur soutien.



Solidaires

Du gel et moins de stress pour nos collègues



Nos équipes R&D d'Arras et St Pol ont décidé de **fabriquer du gel hydro alcoolique** pour protéger nos salariés de St Pol: 600 litres au total ont été ainsi produits et distribués en 2020.



Elles ont eu aussi l'idée avec le Marketing de **distribuer aux collaborateurs** de St Pol des blisters de Lactium® afin de diminuer les symptômes liés au stress, et de Proferrin® afin de booster leurs défenses immunitaires.

Des masques d'ici et d'ailleurs



Des couturières bénévoles des Hauts-de-France ont également **confectionné des masques pour les collaborateurs** de St Pol. Près de 500 masques ont ainsi été répartis dans les différents ateliers de l'usine. A tous les niveaux de la coopérative, tous se sont engagés dans une très belle chaîne solidaire de l'amont à l'aval pour la santé et la sécurité des collaborateurs, ancrée dans les valeurs de notre groupe.



Des masques FFP2 ont pu être fournis aux salariés de l'usine au plus dur de la crise d'approvisionnement d'avril/mai 2020, grâce à **une extraordinaire chaîne de solidarité** permettant leur commande en Chine via le réseau personnel d'une salariée, puis leur acheminement et livraison grâce à l'appui logistique des services Supply Chain, Financiers et du magasin « Pièces Détachées ». Audace, ténacité, et esprit d'équipe ont été les maîtres mots pour lever tous les obstacles et mener à bien cette réussite!

Solidaires des soignants



Soucieux d'apporter de l'aide aux établissements régionaux de santé en grande pénurie de matériel fin mars 2020, nous avons fait dons de 1050 blouses, 4000 charlottes et masques (dont 300 masques FFP3 aux pompiers de St Pol qui les ont distribués aux maisons de retraite).



Nous avons également répondu présents à l'appel aux dons de trois chefs cuisiniers arrageois pour soutenir les soignants. Ce sont finalement près de 7000 repas qui ont été confectionnés pour toutes les personnes soignantes, de secours et de sécurité qui étaient au front depuis le début de la crise sanitaire.



Au total, plus de 2707 bouteilles de lait ont été offertes par l'entreprise (couturières bénévoles des masques tissus, fêtes agricoles, cuisiniers pour repas au personnel soignant, etc.)

Soutenir psychologiquement les équipes



Une « hotline » de soutien psychologique gratuite a été mise en place pour nos salariés. Elle est anonyme et permanente 24h/24 et 7jours/7. Imaginée initialement pour un soutien temporaire lié à la crise sanitaire due au COVID-19, cette assistance a été maintenue pour 2021.



.02

L'innovazione qui fa



ation ait sens



Innovation et responsabilité sont les deux piliers stratégiques de Prospérité Fermière Ingredia. Notre groupe à taille humaine est fort d'une histoire débutée en 1949 lui donnant à la fois l'assise de l'expérience et le dynamisme des pionniers: pour des agricultures et productions performantes et respectueuses de la planète et de ses habitants.

Conscients des défis alimentaires, économiques, et environnementaux de demain, nous nous engageons pour un impact sociétal et environnemental positif et significatif, dans le cadre de nos activités commerciales et opérationnelles. Nous avons modifié en 2020 les statuts de la coopérative et de sa filiale Ingredia afin d'y inscrire cet engagement.

Alignant notre démarche avec les Objectifs de Développement Durable, nous innovons chaque jour de l'amont jusqu'à l'aval pour plus de durabilité, de performance et d'authenticité, au sein du groupe mais aussi avec nos partenaires. C'est en alliant nos forces, au sein de l'écosystème des acteurs de la production laitière et des territoires, que nous pourrions construire, ensemble, un futur meilleur pour nos enfants et leur planète.

L'innovation durable

Innover au XXIème ne peut se concevoir sans prise en compte de la durabilité de nos activités. Pour les Hommes, pour la Terre.

Profondément ancrée dans son territoire tout en se développant à l'international et en interagissant avec le monde entier, le groupe Prospérité Fermière Ingredia s'est fixé depuis plusieurs années l'objectif d'articuler progrès et développement durable.

VIA LACTA, notre charte pour un développement durable depuis 2017



Parce que nous respectons le lait, matière noble, vivante, issue de la Nature,

Parce que nous sommes issus d'une coopérative laitière, Prospérité Fermière, mettant l'humain au cœur,

Parce que nous développons une expertise technologique pour ré-inventer chaque jour l'alimentation « santé et bien-être »,

Parce que nous sommes convaincus que demain se construit aujourd'hui,

Nous avons créé notre charte de développement durable, une chaîne d'engagements d'avenir pour les Hommes, pour la Terre.



Onze Objectifs de Développement Durables sélectionnés pour notre activité

Dix-sept Objectifs de Développement Durable (ODD) ont été adoptés en septembre 2015 au Sommet sur le développement durable des Nations-Unies. Une mission commune : **parvenir à un avenir meilleur et plus durable pour tous d'ici 2030**. Pour cela, il nous faut répondre aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs.

Moteurs de transformation et d'innovation, les ODD s'inscrivent naturellement dans notre engagement RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises).



11 ODD ont été sélectionnés sur la base des caractéristiques de l'activité de Prospérité Fermière Ingredia. Les pages qui suivent décrivent notre engagement en 2020 pour chacun d'entre eux.

Visant à renforcer la démarche engagée depuis 2016, l'entreprise a formalisé un projet RSE début 2020 afin de mieux identifier, valoriser et potentialiser nos actions de développement durable.

Le lait à l'herbe, innovant et écoresponsable

Dans le cadre de sa politique Via Lacta, **le groupe Prospérité Fermière Ingredia a été le premier dans la filière laitière française à rendre sa collecte de lait écoresponsable** : c'est le lait à l'herbe.

86 de nos adhérents sont aujourd'hui engagés dans la démarche Lait à l'herbe, pour un volume représentant 8% de la collecte totale en 2020 ! Notre lait à l'herbe est caractérisé par 3 piliers :

- le bien-être animal,
- les attentes de nos clients et des consommateurs,
- la rémunération des producteurs.

Le cahier des charges du lait à l'herbe inclut entre autres que les vaches soient nourries sans OGM, aient un minimum de surface de pâturage de 1500 m² par vache, et qu'elles soient mises à l'herbe 170 jours par an et 6 heures minimum par jour.

Ce lait est exclusivement d'origine Hauts-de-France, et garantit un prix de revient minimum et un bonus pour éleveurs engagés dans la démarche. Il est distribué sous forme de lait UHT, sous marque Prospérité ou sous marque distributeur, ou d'ingrédients (poudres de lait et protéines), de crème et de beurre.





Lutter contre la faim, grâce à des pratiques agricoles vertueuses

Chez Prospérité fermière Ingridia, la solidarité fait partie de notre ADN. Nous agissons aujourd'hui pour nourrir les plus fragiles, et sur le long terme par la mise en place de pratiques agricoles vertueuses, comme le lait à l'herbe et le lait bio. Pour nourrir la planète, sans la détruire.

Solidarité et générosité

Solidarité et générosité sont au cœur de la politique RSE du groupe, qui s'engage auprès des associations nationales et locales d'aide aux plus démunis.

En 2020, les éleveurs laitiers de la Prospérité Fermière ont donné 60 400 litres de lait aux Restos du Cœur. Cette action solidaire permet aux personnes en situation de précarité d'accéder à des produits sains, équilibrés et savoureux. Le lait est fondamental pour les bénéficiaires de l'aide alimentaire, en particulier les enfants, grâce à sa richesse nutritionnelle.

Les salariés ont également offert 1368 bouteilles de lait aux associations La Brique et à la Banque alimentaire du Pas de Calais.

En 2020, l'entreprise a également apporté de l'aide aux établissements régionaux de santé en grande pénurie de matériel fin mars 2020, et soutenu son réseau local pendant le confinement grâce à plusieurs milliers de bouteilles de lait offertes, voir p17.



Banques Alimentaires



Le lait différencié en constante progression

Lait à l'herbe, agriculture biologique, lait de chèvre, la part du lait différencié au sein du groupe progresse d'année en année, permettant une meilleure valorisation de la production laitière. Les projets collectifs et contribuant à l'installation des jeunes en production laitière sont fortement encouragés.

Lait à l'herbe

86

adhérents
lait à l'herbe

**Certification
AVICERT**

du lait à l'herbe
pour la 2ème année

33,3

millions de
litres collectés

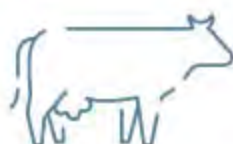
**Objectif
pour 2021**

obtenir l'équivalence à la
certification sans OGM VLOG

Lait de vache Bio

24

producteurs
certifiés Bio



6,3

millions de
litres collectés

**Amélioration
du bilan qualité**

et du taux de la matière
protéique du lait collecté
sur 2020

Lait de chèvre

7

producteurs
certifiés Bio



1,1

millions de
litres collectés

2021

1 installation
et 3 conversions
en prévision

Litrages collectés de laits différenciés en 2020 (en L)

	2020	2019	2018	2017	2016
Conventionnel	380 944 856	380 684 370	379 055 735	404 868 803	411 358 462
Lait à l'herbe	33 683 603	33 382 602	33 950 043	7 955 377	1 324 786
Bio Vaches Laitières	6 262 265	5 346 559	4 111 944	2 662 648	2 346 596
Chèvres	1 089 234	734 788	215 131		
TOTAL	421 979 958	420 148 319	417 332 853	415 486 828	415 029 844
% laits différenciés	9,72%	9,39%	9,17%	2,56%	0,88%



**Le lait différencié (à l'herbe, bio) représente en 2020
10% de la collecte totale, contre 0,88 % en 2016**

Accompagner la jeune filière caprine Bio

Lancée en 2018, la collecte caprine de Prospérité Fermière Ingredia s'étend de la limite de la Seine-Maritime, en passant par les extrémités de l'Aisne et remontant sur la région du Nord. Pour conforter cette nouvelle filière et **faire émerger de nouveaux projets d'élevage**, le groupe a signé un nouveau partenariat avec Yséo, distributeurs de produits et services auprès des éleveurs des Hauts de France.



Les initiatives de formation se sont poursuivies en 2020 malgré le contexte sanitaire. Nos adhérents ont ainsi pu bénéficier des conseils du technicien Caprin Bio mis à disposition par notre partenaire la coopérative Agrial, notamment sur les **spécificités de l'alimentation caprine en système bio**.

Interview



Olivier LEDEZ,
éleveur caprin
à Baincthun

En 2018, il existait une forme d'amusement pour ce type d'élevage

Depuis un an, la curiosité s'est transformée en intérêt bien réel et nous rencontrons maintenant des candidats porteurs de projets très construits, posant une multitude de questions techniques. La chèvre a changé de statut.

“ ”

L'état d'esprit change !

De « vache du Pauvre », elle a acquis ses lettres de noblesse, devenant dans l'imaginaire collectif un animal plaisant, social et très rentable. Et à en juger par les chiffres que nous communiquent nos comptables, les premiers résultats économiques ne contrediront pas cette impression !





Favoriser le bien-être et la bonne sante

Laitiers par essence, nos chercheurs utilisent le meilleur du lait pour en extraire des actifs uniques, innovants, naturels aux bénéfices scientifiquement démontrés sur la santé, destinés aux industriels de la nutrition et de la santé. Gestion du stress, du diabète, de la santé des sportifs et des seniors sont des enjeux de santé publique auxquels nous sommes entièrement dédiés.

LACTIUM®, l'allié laitier anti-stress

Lactium

Le stress est une réaction physiologique naturelle qui n'épargne personne. En observant que le lait tout juste ingéré procurait chez les nouveaux nés apaisement

et sérénité, les chercheurs d'Ingredia, en collaboration avec l'Université de Nancy, ont découvert un peptide bioactif aux propriétés relaxantes: l'alpha-casozépine. Lancé en 2002, LACTIUM® entre aujourd'hui dans la composition de près de 200 produits dans le monde, agissant en douceur sur le stress, les troubles du sommeil, la perte d'appétit, le grignotage, la baisse de libido, les sautes d'humeur, les problèmes de concentration et de mémoire.

En 2020, LACTIUM® voit ses volumes augmenter de 36% grâce à l'autorisation des allégations correspondants à ses bénéfices pour le sommeil en Corée, et pour sommeil et stress aux USA, ainsi qu'à de très bons résultats sur les aliments et soins pour animaux.

Pour en savoir plus :

www.lactium.fr



Interview

Jae-Chul Jung, Ph.D.

Director General NOVAREX Co
Research and Development & International Business



En 2020 nous avons enregistré un beau succès en Corée: obtenir pour Lactium® l'allégation pour le sommeil, en complément de celle déjà obtenu en 2008

pour le stress. Ce résultat est le fruit de deux ans d'études cliniques pour étudier les mécanismes d'efficacité de l'hydrolysate de caséine Alpha-s1, qui ont été couronnées par plusieurs publications scientifiques.

C'est une très bonne nouvelle car de nombreux coréens souffrent de troubles du sommeil, en particulier les étudiants et les travailleurs. La reconnaissance par la Food and Drug Administration coréenne de Lactium® comme supplément aidant à mieux dormir est donc très bienvenue dans un pays où la mélatonine n'est pas autorisée comme un complément alimentaire.

Une étude consommateurs est en cours pour objectiver le retour des utilisateurs. Ses résultats devraient être disponibles en septembre 2021.

Proferrin®, pour une immunité renforcée

Proferrin

Directement issue de notre lait frais de qualité premium et d'origine France, la **glycoprotéine contenue dans Proferrin®** a une capacité de liaison au fer exceptionnelle et offre de multiples bénéfices notamment sur l'immunité et la santé intestinale. Il a été prouvé que la lactoferrine a des propriétés antimicrobiennes, anti-inflammatoires et antioxydantes. Des caractéristiques qui ont fait de notre protéine un atout en pleine crise sanitaire.



Pep2Dia®, pour une meilleure régulation glycémique



Pep2Dia® est le premier hydrolysât laitier breveté portant sur la prévention du diabète de type 2 destiné aux prédiabétiques.

Lancé en 2019, cet hydrolysât contient un peptide bioactif qui inhibe une enzyme du système digestif. Cette enzyme permettant l'absorption du sucre étant neutralisée, la glycémie est régulée en diminuant l'apparition du sucre dans le sang.

Il a été développé par les scientifiques d'Ingredia en collaboration avec le laboratoire LIENSs-CNRS de La Rochelle Université après plusieurs années de recherche.

Pour en savoir plus :

www.pep2dia.fr



Mieux nourrir, avec des produits naturels, les protéines innovantes Ingredia répondent aux tendances de consommation Clean Label.

Deux derniers nés de l'innovation dans la gamme PROMILK

En 2020, Ingredia lance deux nouvelles protéines dans sa gamme PROMILK destinées aux industriels de l'agroalimentaire : PROMILK® B MAX et PROMILK® Yogfluid. Lancement en ligne, COVID-19 oblige, lors du FI CONNECT, la version digitale du salon Food Ingredients Europe.



PROMILK® Yogfluid est une protéine de lait spécialement conçue pour le yaourt à boire enrichi en protéines. Ses propriétés uniques permettent d'augmenter la teneur en protéine jusque 12% dans le produit fini, tout en gardant une fluidité parfaite, le crémeux d'un yaourt onctueux et un bon goût laitier. Un régal hyperprotéiné à boire pour les sportifs... et pour les moins sportifs!



PROMILK® B MAX est une solution innovante qui permet de maximiser la texture d'un produit laitier clean label. Cette nouvelle protéine fonctionnelle permet de supprimer ou réduire l'ajout d'additifs et de stabilisants dans la recette, en apportant de la fermeté et de la stabilité au produit fini. Pour un produit gourmand et 100% à base d'ingrédients laitiers!

Interview

Aliénor DRAGO

Chef de Produits Gamme Protéines Food chez Ingredia.

“ ”

Le Clean Label est une recherche de naturalité, de simplicité et de durabilité.



Le concept de "clean label" est né il y a 10 ans et continue d'évoluer en fonction des attentes des consommateurs. De nos jours, 3 consommateurs mondiaux sur 5 veulent

savoir d'où vient leur nourriture et comment elle est fabriquée. Ils souhaitent des ingrédients reconnaissables, naturels et simples, et veulent connaître l'impact de leur alimentation sur leur santé et l'environnement.

Chez Ingredia, nous travaillons à faire du Clean Label une réalité tangible. La transparence offerte par les QR code des bouteilles Prospérité en est un bon exemple (voir p39), tout comme le lancement de la protéine PROMILK® BMAX est une énorme avancée pour permettre la diminution de la quantité d'additifs dans les produits laitiers. Pour en savoir plus, découvrez dès mi-2021 notre livre blanc Clean Label sur www.ingredia.fr

"Innovative Market Insights: Innovative Identifies Top 10 Food and Beverage Trends to Accelerate Innovation in 2021, 2020"

5 ÉGALITÉ ENTRE
LES SEXES



8 TRAVAIL DÉCENT
ET CROISSANCE
ÉCONOMIQUE



Assurer les meilleures conditions de travail, pour tous

La crise sanitaire de 2020 a fortement ébranlé les habitudes de travail, partout dans le monde. Chez Prospérité Fermière Ingredia, il a fallu s'adapter très vite, pour continuer à produire et nourrir. Notre ADN innovant nous a permis d'imaginer et tester de nouvelles méthodes de travail. Entraide et ingéniosité ont été les maîtres mots dans ce contexte exceptionnel où toutes les parties prenantes se sont mobilisées, avec énergie, pour le bien collectif.

Un nouvel accord Qualité de Vie au Travail et Égalité Femme - Homme

Un premier retour d'expérience de 2020 a abouti à la signature fin 2020 d'un nouvel accord Qualité de Vie au Travail (QVT) et à l'Égalité Femme - Homme applicable pour la période 2021/2024.

Il marque la volonté partagée des partenaires sociaux de poursuivre et renforcer les initiatives pour faire de notre entreprise une collectivité avec un « esprit de famille » où il fait bon travailler et où l'on vit concrètement au quotidien les valeurs d'Entreprise, en particulier l'esprit d'équipe, oser et innover.



Prévention et Réduction de la pénibilité de certaines tâches ou postes de travail, en particulier dans l'usine qui fonctionne 24H/24 et 7 jours sur 7.



Évolution de carrière en interne

- Aménagement des fins de carrière pour les salariés
- Priorité d'accès aux postes vacants, exposés à une pénibilité moins importante que celle du poste actuellement occupé



Le recours au télétravail

pérennisé : post crise COVID, organisé via 3 formules (1 jour par semaine, 2 jours par mois, 2 jours par semaine) en tenant compte de l'éloignement domicile-travail, des préconisations médicales et des femmes enceintes à l'approche de leur congé maternité



L'égalité Femme - Homme,

non seulement sur le plan des rémunérations à conditions d'emplois comparables, mais également pour favoriser l'emploi des femmes dans des filières métiers où elles sont jusqu'à présent sous-représentées dans l'industrie (fabrication et logistique).

Chiffres clés



Parité d'accès des promotions :

Score maximum 15/15
au niveau du calcul de l'Index Égalité Hommes/Femmes

Une naissance/ un berceau :

pour la sérénité des parents,
une place est réservée dans la crèche de leur choix pour la garde de leurs enfants

Former et accompagner, envers et malgré tout

Le plan de formation 2020 a été réalisé en dépit des reports et des aléas de planning dus à la crise sanitaire : avec 97% des formations salariés obligatoires (recyclage, habilitations diverses) réalisées !

Nous accompagnons également nos salariés sur les nouveaux modes de travail : des **modules spécifiques** sont en cours de préparation pour sensibiliser les managers aux risques psycho-sociaux, au droit à la déconnexion, ou encore aux spécificités du management d'une équipe à distance.

L'entreprise accompagne également ses collaborateurs dans leur développement de compétences et leur évolution de carrière. Une de nos collaboratrices vient par exemple d'obtenir son diplôme de Manager de la fonction douanes, après 18 mois d'efforts, dans le cadre de son évolution de poste en interne !



Protéger nos collaborateurs en prévenant les risques

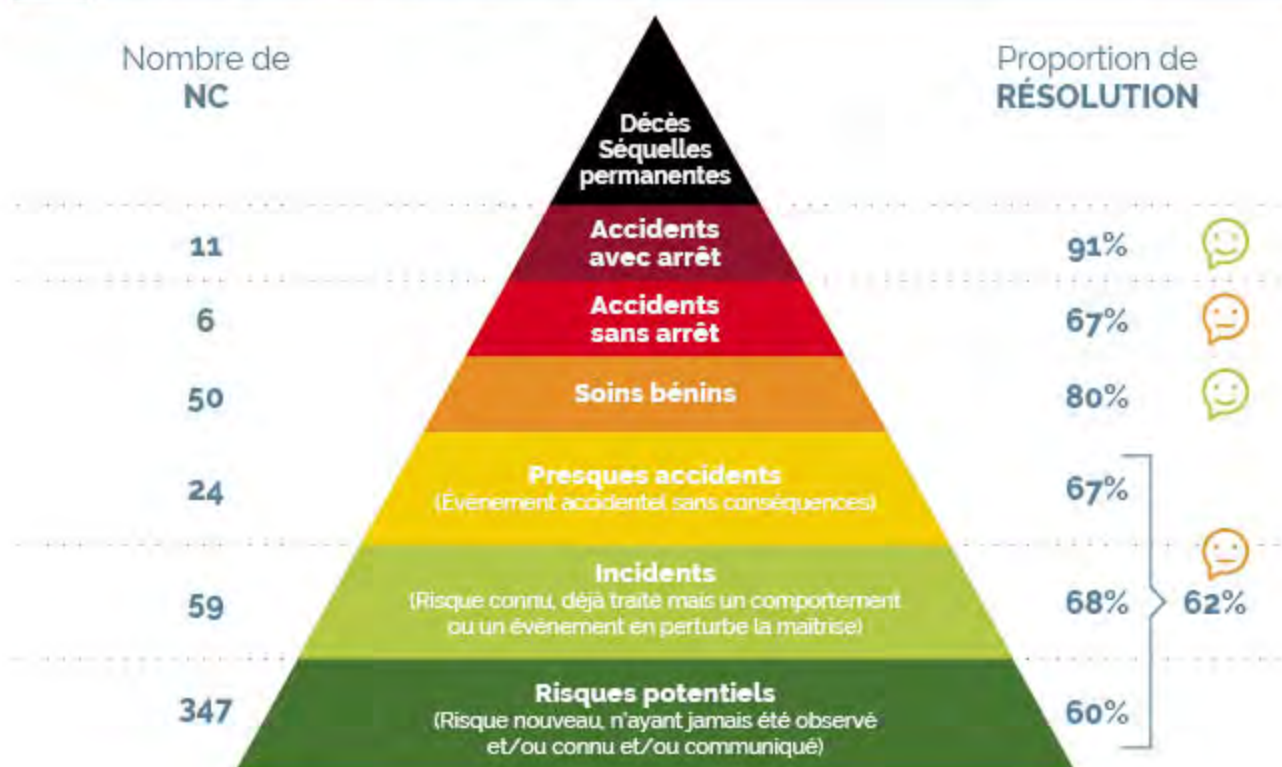
Il y a toujours trop d'accidents quel que soit l'entreprise. Mais 2020 aura été un très bon cru en matière d'accidentologie. Notre système de management de la sécurité CAP sécurité a produit de bons résultats avec une baisse importante de l'accidentologie par rapport à l'année précédente.

- -28% sur le nombre total des accidents
- -15% sur les accidents déclarés à la MSA



Des courts métrages destinés à sensibiliser sur les risques ont été réalisés en 2020

Pyramide de Bird pour Ingredia (au 31 décembre 2020)





Mieux préserver et utiliser nos ressources en eau

Maîtriser les consommations à la source, favoriser l'emploi d'énergies renouvelables, accompagner les éleveurs dans leur transition énergétique : Prospérité Fermière Ingredia s'engage au jour le jour pour limiter l'impact environnemental de ses pratiques agricoles et industrielles.

Améliorer notre maîtrise de l'eau

L'industrie laitière et les procédés de production complexes sont de grands consommateurs d'eau. Le groupe met en place de nombreuses actions, de la ferme à l'usine, pour préserver cette ressource essentielle et assurer le développement des activités à niveau constant de consommation sur notre captage.

En 2020 nous avons ainsi économisé environ 90 000 m³ d'eau par rapport 2019.

Environnement - eau	Objectif 2020	2020
Ratio Eau/Lait	2 50	2 50
Volume d'eau prélevée (m ³)	1 300 000	1 314 493
Volume d'eau usée rejeté au réseau (m ³)	1 000 000	929 212
Phosphore rejeté vers la station (Ternoise en kg)	11 500	9 456
Azote rejeté vers la station	52 000	39 498



L'eau est un bien universel que nous devons préserver, pour être partagé et profiter à tous.



Recycler l'eau à la ferme

Le service Agrofourniture installe en exploitation des cuves de surpression pour le lavage de la salle de traite et du quai de traite. Ce système autonome en eau permet des économies importantes : l'eau du circuit de prélavage et rinçage de la salle de traite, normalement mise au rebut, est récupérée pour nettoyer le quai de traite des vaches laitières ; puis cette eau souillée est collectée dans le réseau. Une économie d'eau estimée de 180 m³ d'eau par an et par exploitation !



Retraiter l'eau à l'usine

Depuis de nombreuses années, Ingredia récupère l'eau de vache issue de l'évaporation du lait pour alimenter ses chaudières et produire la vapeur dont elle a besoin. Cela n'est plus suffisant : il nous faut récupérer et retraiter l'eau dès que c'est possible. Il faut pour cela disposer d'un process de traitement mais aussi d'un réseau et de réservoirs de stockages tampons complémentaires. Le processus d'osmose inverse est à l'étude pour 2021. Il est déjà utilisé pour traiter l'eau pompée dans la nappe phréatique.



Économiser nos ressources en énergie

Economiser l'énergie



Limiter les résidus de chlorate

Les chlorates sont des sous-produits des désinfectants à base de chlore utilisés dans le nettoyage des installations de traite et des tanks des exploitations laitières ainsi que dans le traitement de l'eau potable

La réglementation Européenne impose une limite maximale de résidus de 0,1 mg / kg de lait. Une grande campagne d'échantillonnages de lait a été réalisée mi-novembre 2020 sur **l'ensemble des exploitations** alimentant l'usine de Saint Pol: 1 000 échantillons collectés en 3 jours, dont 30% analysés. **96% de la totalité des citernes sont conformes à la réglementation**, 100% pour les tournées « lait à l'herbe »

En parallèle, la mise en service de nouveaux systèmes de chloration des eaux utilisées **à l'usine de Saint Pol** a permis de réduire significativement la teneur en chlorates des produits finis.



À l'usine

Depuis 2008, le groupe s'est doté d'**une chaudière biomasse** lui permettant de produire la majorité de la vapeur à partir d'énergie renouvelable. Le complément de vapeur est produit à partir du gaz. En 2020, la chaudière biomasse a subi des défauts techniques qui ont réduit la durée d'exploitation de l'outil. Les objectifs fixés n'ont donc malheureusement pas été atteints en 2020, mais les efforts sur le sujet seront redoublés en 2021.

Les équipes sont mobilisées au travers du **projet Vulcain, pour une nouvelle chaudière en 2023** sur notre site de St Pol/Ternoise.



Dans les fermes

Les économies d'énergies ne se font pas qu'à l'échelle de l'usine, elles sont aussi prises en compte et accompagnées au niveau de la ferme.

Les initiatives sont multiples en 2020 :

- **Refroidissement du lait** : 2 eco temp et 12 TANKS scroll installés, ainsi que 19 nouveaux pré-refroidisseurs pour un total de 50 en service
- **Éclairage basse consommation** : 27 exploitations équipées en led ou induction



Réduire nos émissions et limiter le réchauffement climatique

Les éleveurs sont fortement impactés par le réchauffement climatique : les sécheresses successives ont des effets négatifs sur les quantités et qualités des fourrages pour nourrir les animaux, les vaches ont du mal à supporter les températures supérieures à 20°C, la production laitière et la qualité du lait en sont pénalisées. Éleveurs comme consommateurs partagent donc la même volonté de limiter le réchauffement climatique.

Quels sont les leviers pour réduire d'empreinte carbone d'une exploitation laitière ?

En élevage laitier, les principaux postes à l'origine des émissions de gaz à effet de serre sont les suivants :



Source : La Ferme Laitière Bas Carbone

Accompagner les éleveurs dans l'évolution de leurs pratiques

Soucieux d'accompagner les éleveurs pour une diminution de leur empreinte carbone (objectif -20% d'ici 2025), le groupe **Prosperité Fermière Ingredia** encourage la réalisation de diagnostics CAP'2ER® permettant d'évaluer l'impact environnemental et économique des évolutions de pratiques sur les exploitations. Fin 2020, 35% des adhérents de la coopérative, contre 20% au niveau national, avaient réalisé un diagnostic CAP'2ER® : l'objectif de 50% d'éleveurs engagés dans la feuille de route climatique du CNIEL d'ici 2025 sera atteint dès 2023.

En 2021, un accent sera donné sur la réalisation des diagnostics CAP'2ER® de niveau 2, avec les techniciens de notre partenaire Oxygen (Conseil Élevage).

Diagnostics validés



De multiples leviers d'actions peuvent être activés sur les exploitations laitières pour améliorer leur empreinte carbone :



Réduire les périodes improductives

- Diminuer l'âge au 1^{er} vêlage
- Apporter une attention particulière à la conduite sanitaire du troupeau afin d'optimiser la production des animaux
- Réduire le taux de renouvellement



Augmenter le stockage de carbone

- Planter des haies
- Maintenir les prairies permanentes et allonger la durée des prairies temporaires
- Planter des cultures intermédiaires



Enrichir l'alimentation

- Accroître la production laitière par vache
- Rechercher l'autonomie protéique et alimentaire
- Ajuster la quantité des concentrés aux besoins
- Optimiser la nature des concentrés
- Augmenter la part de lipides dans la ration
- Parfaire l'alimentation azotée



Perfectionner le stockage des effluents

(fosse à lisier recouverte, compostage, méthanisation)



Optimiser la fertilisation

- Raisonner le niveau des doses apportées
- Substituer au maximum l'azote minéral de synthèse par de l'azote organique
- Améliorer les modes d'épandage



Améliorer l'efficacité énergétique

- Adopter une conduite économe et optimiser son matériel
- Optimiser son bâtiment et son organisation de travail
- Adopter des pratiques plus économes en carburant (simplifier le travail du sol, allonger les durées de pâturage)
- Investir dans du matériel moins consommateur en électricité (pré refroidisseur de lait, récupérateur de chaleur)
- Investir dans les énergies renouvelables (méthaniseur, panneaux solaires, éoliennes)

Recycler, réutiliser, pour une gestion durable des ressources

Chez Prospérité Fermière Ingredia, nous privilégions le recyclage et la réutilisation, et poursuivons l'objectif de parvenir à une gestion durable et à une utilisation rationnelle des ressources naturelles. Pour cela de nombreuses actions sont mises en place depuis l'amont jusqu'à l'aval.

Recyclage et valorisation des déchets



Initiée début 2018, la mise en place du tri des déchets sur le site d'Arras se fait avec l'aide du réseau Elise, en charge de la collecte et du recyclage des déchets, ainsi que Suez et Ecolabel.

Les bénéfices environnementaux et sociaux de votre action



Sources: ADEME, VEOLIA, CITEO

- Recyclage du papier: 3629 kg de papier et carton collectés en 2020
- Recyclage Matériels informatiques: 767 kgs
- Recyclage des cartouches imprimantes/ copieurs: 135,75 kg

Chiffres clés



Nous avons également limité l'utilisation du papier en mettant en place l'outil Docusign (signature digitale de document). Les résultats pour cette seule action parlent d'eux même

- **164** kg de bois
- **4 032** litres d'eau
- **385** kg de carbone
- **27** kg de déchets

Données pour la période: 01/05/2020 - 12/04/2021



4 projets de micro-méthanisation

Prospérité Fermière Ingridia s'est associé avec le groupe belge Bioelectric afin d'installer des unités de micro-méthanisation chez ses adhérents. Ces unités produisent de l'électricité à partir du biogaz issu de la fermentation du lisier, électricité rachetée par EDF et réinjectée dans le réseau.

AU BILAN : moins d'odeurs, moins d'émissions de méthane (réduction d'environ 90% sur une exploitation), production un digestat inodore qui sera ensuite épandu comme engrais, et économies d'énergie grâce à la récupération de chaleur produite par l'installation.

Prospérité Fermière Ingridia propose à ses adhérents d'installer ces unités afin de leur garantir un complément de revenu, sans risque, grâce à la valorisation du lisier en électricité. **Trois unités seront installées en 2021, et un projet est en cours pour 2022**

Mise en place du tri sélectif sur le site de St-Pol

Après avoir instauré le tri sélectif des déchets sur Arras en 2018, les différentes poubelles ont été mises en place en 2020 sur le site de Saint-Pol afin de diminuer significativement le volume de déchets qui partent au compacteur, et en concertation avec les collaborateurs afin de trouver une solution pérenne commune à tous.

Nous avons de plus développé un partenariat avec ATRE, acteur local situé à Saint-Pol qui intervient déjà sur le site pour la collecte de balles plastiques et palettes cassées. **ATRE permet aux personnes en difficulté de retrouver un emploi, il nous a paru logique d'avancer avec eux sur ce projet.**

Recyclage des bidons à la ferme

Depuis 2011 la coopérative Prospérité Fermière est adhérente à Adivalor afin de recycler nos emballages distribués en exploitation.

Ainsi, l'ensemble des bidons de lessives désinfectantes ou d'hygiène de la mamelle peut être collecté pour être recyclé, après rinçage pour éviter tout accident avec les résidus.

Notre collecte ne cesse de progresser ces dernières années : **en 2020 nous avons collecté 21,2 tonnes de bidons plastique en recyclage Adivalor, 75% de plus d'en 2019!** Plus de 18 000 bidons qui permettront de réaliser 3 600 mètres de tuyaux plastique PE après traitement.

Politique d'échange de collecte :



Depuis de nombreuses années, Prospérité Fermière, pivot du bassin, applique une politique d'échange de collecte avec les différentes laiteries locales. Le producteur peut ainsi livrer son lait à la laiterie la plus proche.

AVANTAGE : économiser des coûts et des dépenses énergétiques sur les trajets lors de la collecte. **28,1% de la collecte annuelle PF en 2020 était composée de volumes échangés avec nos partenaires!**



Contribuer au bien-être animal et à la préservation de la biodiversité

Préserver la biodiversité, préserver notre futur

Conscient de l'impact potentiel de ses activités industrielles et agricoles sur la faune et la flore, le groupe Prospérité Fermière Ingrédia est engagé depuis de nombreuses années au côté d'associations pour préserver et même favoriser la biodiversité.



Préserver les pollinisateurs

Trois ruches sont installées à l'usine afin de sensibiliser nos collaborateurs et nos adhérents à l'importance des insectes pollinisateurs pour la biodiversité.



Ce projet a été mis en place en 2019 en association avec Beecity, entreprise des Hauts de France spécialisée sur la biodiversité en entreprise.

180 000 ouvrières résident donc à l'entrée du site industriel! Leur miel est distribué aux salariés et aux adhérents. L'année 2020 leur a été très bénéfique, elles ont su profiter de la diminution de l'activité humaine pour produire une quantité et une qualité de miel exceptionnelle!



Préserver la Ternoise, sa faune et sa flore

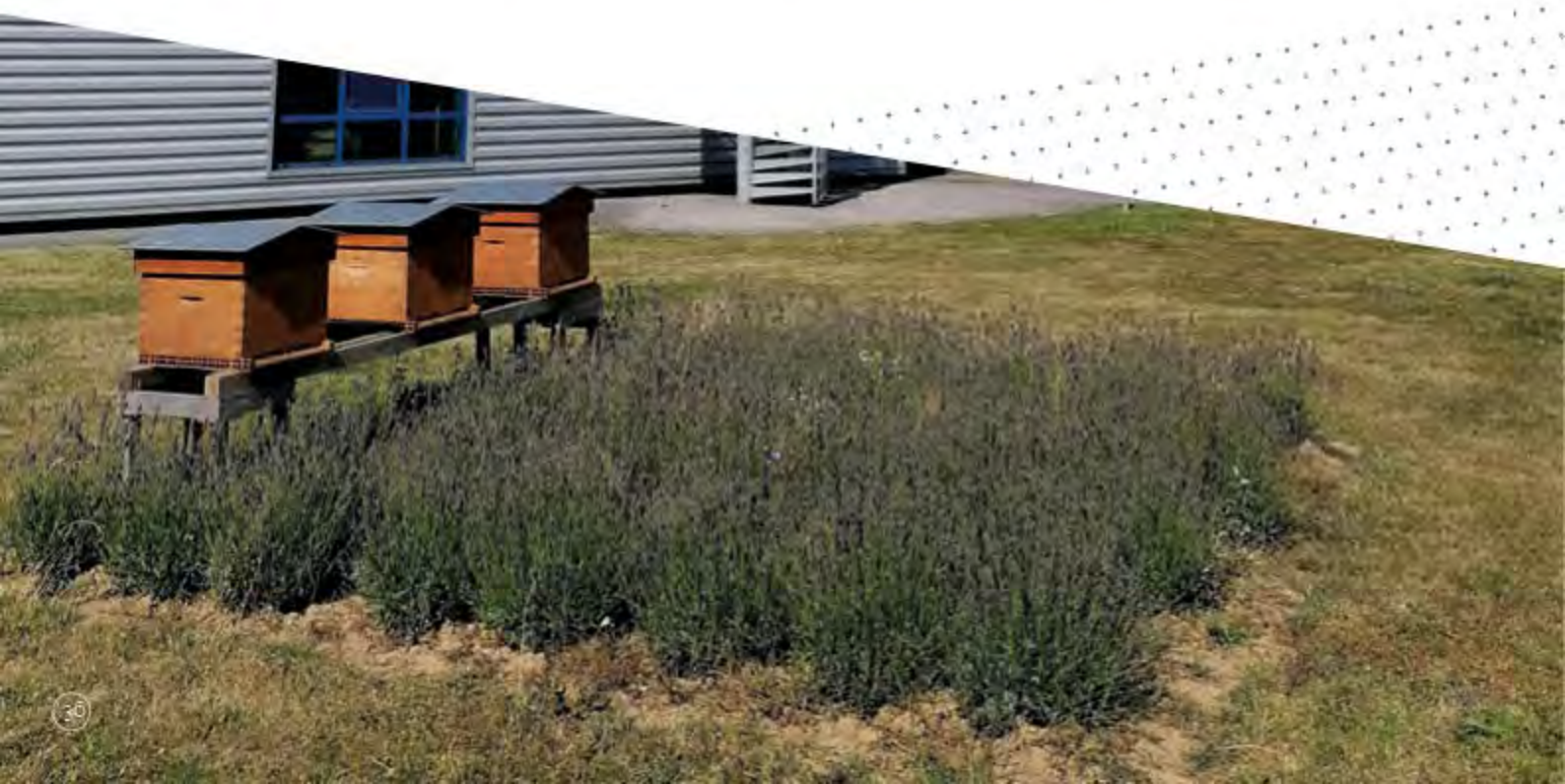
La Ternoise, rivière de la région Hauts de France, passe à proximité de notre usine de Saint-Pol et son cours borde nombre des pâtures de nos adhérents.

Nous agissons donc pour protéger sa faune et sa flore des impacts industriels et agricoles.

Le réempoissonnement par exemple, attire l'arrivée de nouvelles espèces végétales permettant une meilleure colonisation des berges et une stabilisation de celles-ci.

Les racines vont limiter les risques d'érosion et vont agir comme de véritables filtres pour nos sols et la Ternoise.

Les bénéfices pour nos pâtures sont nombreux : **plus de stabilité pour les bêtes, moins de lessivage des pâtures et de meilleures qualités nutritionnelles des fourrages.**





Favoriser la diversité des races...

Que l'on parle bovins ou caprins, nos adhérents présentent des cheptels colorés, faits de races diverses et variées. **Cette diversité animale permet une qualité du lait et un maintien de la biodiversité bovine et caprine.**

La Prim'Holstein reste très courante mais la Normande, la Montbéliarde ou encore la Jersiaise viennent embellir nos paysages. Notre cheptel caprin est quant à lui composé de Saanen Alpines, auxquelles viendront bientôt se joindre des poitevines !



... et les pâturages

Nos pâtures sont un puit de biodiversité (graminées, fleurs, insectes, auxiliaires de culture).

Nos éleveurs les font prospérer : la filière « Lait à l'herbe » assure une surface de 30 ares/vache et 170 jours en pâture, au minimum ! Riche d'un paysage vallonné, les courbes des Hauts-de-France sont un territoire propice à cette pratique.



Les diagnostics CAP'2ER® montrent que nos élevages participent au maintien de 112 ha de biodiversité en moyenne par exploitation !

CAP'2ER®



Juliette Huet,
Dairy Sourcing Manager,
General Mills Europe
& Australasia



Florian Trohay,
Sustainability and Corporate
Social Responsibility
Manager, General Mills

General Mills s'engage depuis de nombreuses années pour réduire ses émissions de gaz à effet de serre. En 2020, General Mills a réaffirmé cet engagement en le fixant à -30% d'émissions d'ici 2030 sur l'ensemble de sa chaîne de valeur. Or la moitié de l'empreinte environnementale de nos glaces se passe à la ferme. Il est donc essentiel de travailler avec nos partenaires fournisseurs pour soutenir le développement des pratiques agricoles innovantes et positives pour l'environnement sur le long terme.

Dans notre démarche, nous ne considérons pas l'agriculture comme la source de la problématique environnementale, mais comme sa solution. Nous sommes passés de l'idée d'une agriculture « raisonnée » à celle d'une agriculture « régénératrice ».

Cette conviction est au cœur du projet pilote que nous initions avec La Prospérité Fermière Ingredia visant à soutenir la conversion des fermes à ces nouvelles pratiques agricoles, qui associent un volet agronomique fort, en complément des volets bien-être animal, biodiversité et mesure des émissions carbone. Ce programme visera aussi à mettre en évidence la viabilité économique de ces conversions.

Ce projet s'inscrit dans le cadre de notre collaboration avec Ingredia sélectionnée pour la qualité de ses ingrédients de premier choix qui entrent dans la composition de nos produits. Nous allons aujourd'hui un pas plus loin dans notre partenariat en associant nos forces pour soutenir le développement des pratiques agricoles d'avenir qui permettront de continuer à assurer une production pérenne de qualité tout en diminuant notre impact environnemental et en régénérant les sols.

Cet objectif est ambitieux, nous ne pourrions l'atteindre sans un travail collectif !

Respecter nos animaux, et nous assurer de leur bien-être

S'assurer du bien-être de nos vaches et nos chèvres est un prérequis pour obtenir un lait de bonne qualité. Au-delà des attentes de la société et de nos clients, le bien-être animal fait partie intégrante des connaissances et de la fibre agricole de nos adhérents.



Diagnostiquer pour mieux évoluer

Prospérité Fermière Ingredia est engagée avec l'association Welfarm pour étudier le bien-être animal et accompagner les éleveurs avec des formations dédiées.

Un outil de diagnostic a été créé il y a deux ans afin de faire un état des lieux des pratiques d'élevages de nos éleveurs. 50 diagnostics ont été menés chez les adhérents de la démarche Via Lacta « lait à l'herbe » portant sur différentes notions de bien-être animal telles que :

- la confiance à l'homme
- la note d'état corporel (score INRA)
- les boiteries
- la propreté
- la gestion du stress

Le groupe Prospérité Fermière Ingredia fut l'un des premiers à évaluer le bien-être animal au sein des troupeaux de ses adhérents. Suite aux premiers diagnostics, nous avons pu proposer des formations aux éleveurs et favoriser le partage de pratiques afin d'apporter connaissances et méthodes nouvelles pour toujours plus de bienveillance envers leurs vaches.

Des sessions pédagogiques avec des professionnels de la santé animale sont organisées ainsi que des temps d'échanges entre éleveurs pour favoriser le partage de pratiques.

En 2021, nous déploierons le diagnostic BoviWell, sélectionné comme étant l'audit de bien-être animal du socle de base national de la filière laitière (CNIEL). **L'objectif en 2021 pour la Prospérité Fermière sera de réaliser le diagnostic chez 33% de ses adhérents, et 100% d'entre eux à fin 2023.**



Le bien-être connecté et innovant

Dans la ligne de sa démarche d'innovation, Prospérité Fermière Ingredia travaille avec la start-up Lituus, pour proposer à ses adhérents un système de collier connecté, innovant et breveté. Il permet de détecter les troubles de santé et de bien-être dans leur troupeau, ainsi que leur durée de pâturage. Il analyse et informe l'éleveur 24h/24 sur l'état de ses vaches. Ce faisant, l'éleveur est en mesure d'anticiper d'éventuels troubles de santé et/ou de détresse au sein de son troupeau.



“ ”

Une chèvre en bonne santé, qui se sent bien là où elle est, vous donnera tout ce que vous voulez !

La chèvre est un animal affectueux et calme qui a besoin d'une attention particulière. Son bien-être est essentiel, il faut lui consacrer du temps et de la patience.

Cette attention particulière doit être donnée à leur alimentation et aux conditions de vie, car ça reste un animal fragile. Par exemple elles n'apprécient pas du tout les variations de température comme nous avons en ce moment : elles n'aiment pas les courants d'air et l'humidité.

Mon objectif : les voir avec un beau poil luisant, synonyme de leur bonne santé !

Anthony CREPIN,
éleveur caprin Bio à Baincthun

Innover & favoriser les partenariats pour mieux vivre avec notre lait

Chez Prospérité Fermière Ingredia, nous parions sur la digitalisation et les partenariats comme source de lien au sein de la chaîne agro-alimentaire, afin de connecter les différents acteurs en interne mais aussi d'amener une garantie de traçabilité et de transparence au consommateur.

Notre lait Prospérité connecté via blockchain

2020 fut marqué par le déploiement de la collaboration avec Connecting Food pour une traçabilité en temps réel sur nos bouteilles de lait.

Ce premier lait connecté, innovation portée par Prospérité Fermière Ingredia, est un engagement collectif de l'éleveur au consommateur visant qualité, traçabilité et transparence. Grâce à la blockchain, nous collectons les informations relatives au respect du cahier des charges et nous mettons à disposition ces informations au grand public via un QR Code dynamique.



Passer du BtoB au FtoC (Farmer to Consumer) et redonner confiance au consommateur

Les éleveurs de Prospérité Fermière, situés dans un rayon de 80 km autour de la laiterie d'Ingredia, s'engagent au respect du cahier des charges éco responsable de l'entreprise : vaches nourries sans OGM, paille dans l'étable, surface minimale de pâturage pour le bien-être animal, prix garanti à l'éleveur. **Tout cela en toute transparence pour le consommateur !**



Étiquettes Ets Leconte
(spécialisé dans la restauration collective)

Où trouver le lait de la Prospérité Fermière ?

En 2020, la tendance du « consommer local » s'installe et l'importance de l'origine n'est plus nationale mais bien régionale voire locale.

La Prospérité Fermière, forte de son ancrage territorial, a su faire valoir ses atouts aux distributeurs, qui lancent chacun à leur tour leur lait régional. On trouve donc notre lait sous plusieurs noms chez Leclerc Carrefour ou Intermarché.



Pour savoir si une bouteille de lait (à marque de distributeur ou à marque Candia) sort de l'usine de Saint Pol, il suffit de regarder l'estampille sanitaire. Si « FR 62-767-030-CE » est indiqué, le lait vient de notre coopérative !

Si le lait de la coopérative se retrouve dans les circuits courts, sur les rayons des grandes enseignes nationales, il est également disponible dans des enseignes locales ou régionales sous la marque « Prospérité ».

FR
62.767.030
CE

Estampille sanitaire
de l'usine de St Pol

Agir avec notre écosystème de partenaires : la Charte fournisseurs

Dans le cadre de la RSE du groupe Prospérité Fermière Ingredia, nous avons demandé à nos fournisseurs de s'investir dans cette démarche. Cependant, toutes les entreprises n'ont pas de politique RSE, ou pas pleinement en adéquation avec la nôtre, c'est pourquoi nous leur avons demandé de s'engager sur nos critères.

Cette charte repose sur quatre piliers :

1 **Respect des droits de l'homme et de l'enfance**
tels que dans la Déclaration des Droits de l'Homme des Nations Unies

2 **Respect du droit du travail du Pacte Mondial des Nations Unies** et les conventions de l'Organisation Internationale du Travail

3 **Éthique dans les affaires**
en appliquant les principes d'intégrité, loyauté et équité et en s'interdisant toute pratique frauduleuse

4 **Protection de l'environnement**
en appliquant des pratiques responsables face aux défis environnementaux et la protection des ressources naturelles

En 2020



100%

des fournisseurs
d'énergie et biomasse
signataires



82%

des fournisseurs
d'ingrédients laitiers
signataires



76%

du volume d'affaires
des fournisseurs
de consommables
encadré par la Charte

L'innovation performante

Chez Prospérité Fermière Ingredia, l'innovation se met au service de la performance, de l'amont jusqu'à l'aval de nos activités.

Performance qui s'entend non seulement d'un point de vue financier, mais aussi performance en recherche et développement, performance de notre production, et performance sociale.



Une stabilité économique malgré la crise

Un Bilan stable malgré la crise avec des fonds propres égaux à 48 % du bilan et un résultat bénéficiaire depuis 3 années consécutives

Le bilan consolidé du groupe est solide avec un résultat net positif en progression (+5,8 M€) pour la 3ème année consécutive ainsi que 128 M€ de fonds propres.

La capacité d'autofinancement reste également élevée, 17 M€ en 2020.

Compte de résultat 2020 (en K€)

Chiffre d'affaires	373 409
Apports Lait adhérents	149 612
Résultat exploitation	4 800
Résultat net	5 803
Capacité d'autofinancement	17 342

Bilan au 31/12/2021 (en K€)

	ACTIF 264 494	PASSIF 264 494
Actif immobilisé 37%	97 936	127 694 Capitaux propres 48%
Actif circulant 61%	161 326	Intérêts minoritaire 2%
Autres actifs 2%		126 366 Dettes 48%
		Autres passifs 2%

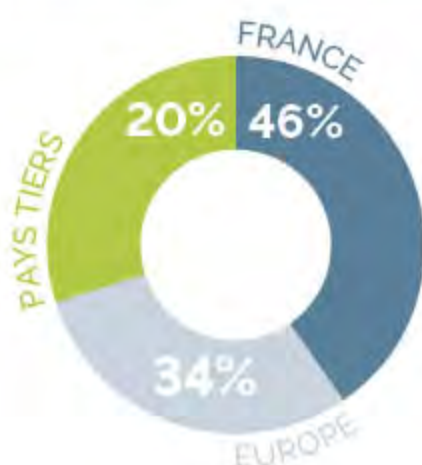


Une répartition du chiffre d'affaires équilibrée

La répartition du chiffre d'affaires (CA), par zone géographique comme par secteur d'activité, se maintient par rapport à 2019.

On note une légère progression à l'international (+2%) pour **54% du CA réalisé à l'export**, ainsi que des ingrédients laitiers (+3%).

Répartition du CA par zone géographique



Répartition du CA par secteur d'activité



Un prix du lait collecté 2020 en augmentation

À la Prospérité Fermière Ingredia, le prix du litre de lait payé à l'éleveur a augmenté entre 2019 et 2020 malgré la baisse des cours mondiaux, tout en réalisant du résultat pour financer nos investissements.



Toutes primes et toutes qualités, notre prix du lait s'élève à 358€/1000L en 2020, contre 351€ en 2019.

La prime de régularité a de plus évolué en 2020, le Conseil d'Administration ayant décidé de doubler l'enveloppe allouée. Les critères ont permis à plus de producteurs de toucher cette prime qui valorise la production régulière tout au long de l'année : 6€ dès 31% de leur production de lait annuelle réalisée entre juillet et octobre, 12€ à 32% et 20€ à 33%.

Au total, 535 adhérents ont répondu présents et produit 95 millions de litres contre 84 millions de litres en 2019, soit une hausse de 11,8%.



Un modèle d'exploitation familiale préservé pour toujours plus de productivité

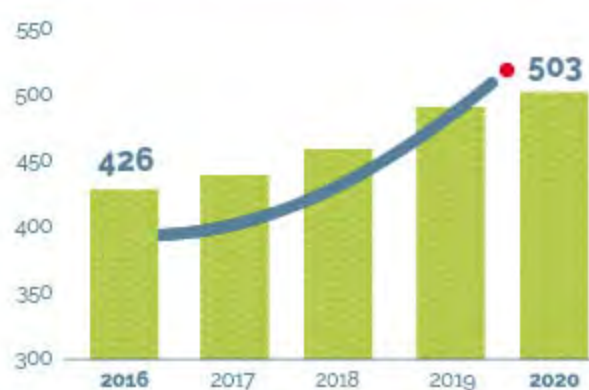


L'année 2020 se clôture par un volume cumulé de collecte de lait stable et un volume moyen par adhérent (tout système confondu) qui continue à progresser.

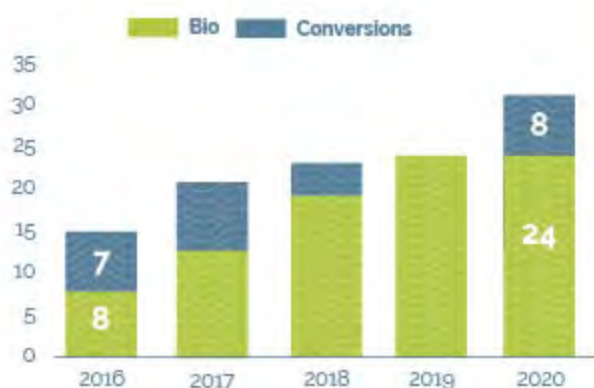
Le litrage collecté



Litrage moyen par exploitation (en milliers de litres)



Lait bio (nombre de producteurs)



L'évolution constante des volumes mis en parallèle du nombre de points de collecte en baisse démontre bien l'augmentation de la performance des **exploitations qui gardent un modèle familial mais qui augmentent leur productivité.**

Chiffres clés



- +67** millions de litres collectés en 10 ans
- +62%** de volume collecté par point de collecte en 10 ans
- +10%** de part des laits différenciés



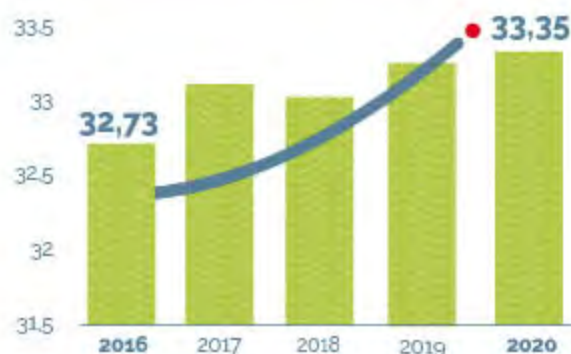
La protéine, spécialité d'Ingredia, valorisée dès la ferme

Encourager les producteurs à augmenter le TP (Taux Protéique) de leur lait permet de renforcer la cohérence entre les activités d'Ingredia, leader de la protéine laitière innovante, et les modes de production des adhérents.

Une surprime Taux Protéique (TP) valorise la qualité de la matière protéique du lait livré par les éleveurs, et des formations sont organisées pour accompagner les éleveurs dans la démarche.

Pari réussi en 2020 avec un TP en augmentation.

La matière protéique (en grammes/litre)



Un appui technique a été apporté aux adhérents via des webinaires organisés avec notre partenaire Oxygen.





Une collecte de colostrum élargie

La collecte de colostrum est une activité importante pour la coopérative avec des fortes attentes du marché. Notre produit Prodiet Colostrum® en est un des débouchés.

Le colostrum est naturellement riche en facteurs immuno-stimulants (dont l'immunoglobuline G), en facteurs de croissance et en nutriments. Nos éleveurs sont sélectionnés selon des critères de qualité stricts et Prodiet® Colostrum est traité dans une usine de haute performance, pour entrer ensuite dans la composition de compléments alimentaires, d'aliments et boissons fonctionnels, ou de cosmétique.



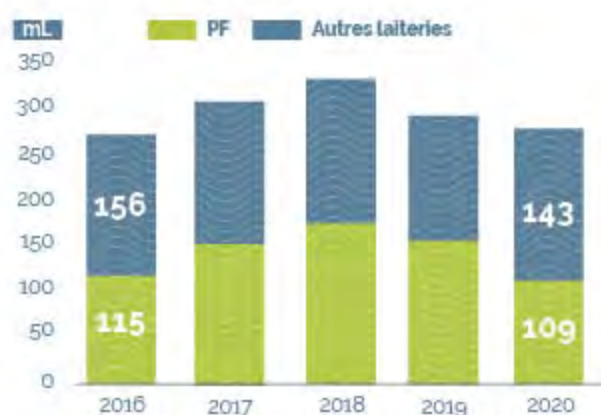
Une baisse de volume collecté pour une augmentation de qualité

La demande commerciale est toujours en croissance au niveau mondial. **Nos marchés s'étendent**, malgré une chute de notre volume de collecte due à de multiples facteurs : canicule du printemps, moindre qualité des fourrages et une **recherche active par les livreurs d'une plus grande qualité du colostrum collecté**.

Suite à la mise en place du réfractomètre en ligne sur la chaîne de production fin 2020, une troisième classe de qualité a été créée. Elle répondra à une demande du marché tout en limitant les volumes non valorisés.



Une collecte en recul de 14% mais un nombre de livreurs de colostrum en augmentation de 32% par rapport à 2020



Un élargissement géographique de la collecte

Après la Basse Normandie, la Haute Normandie et l'ensemble des Hauts de France, nous continuons notre développement sur l'Est de la France grâce à deux nouveaux partenariats en 2020 : avec le Pôle Ardennes Elevage pour atteindre les 566 éleveurs laitiers de ce département, et avec l'Union Laitière de la Meuse (ULM) et OPTIVAL (Seenorest) pour déployer notre collecte auprès des 1600 éleveurs laitiers des départements de la Moselle, Meurthe et Moselle et les Vosges.



Nous formons nos agriculteurs à l'utilisation du réfractomètre au travers de notre partenariat avec Oxygen (3-4 mars 2020).

La qualité industrielle, une priorité



Un taux service Commandes amélioré

Le taux de service commandes en 2020 a été atteint grâce au

suivi du retour d'analyses, à la mise en place de dérogations Qualité/Validation Commerciale, et à une meilleure prise en compte des délais de mise à disposition.

A partir de 2021, il sera remplacé par un nouvel indicateur, le On Time In Full, afin de mettre en lumière la performance collective au service de nos clients et la mise en place des plans d'actions nécessaires.

La maîtrise de la qualité des produits fabriqués a été très bonne en 2020 sur le site de St Pol, avec **un taux de réclamation clients au plus bas depuis 2015**

Taux de service commandes



Le partage des compétences notamment lors des rencontres journalières des points informations décisions apporte une réactivité efficace pour la résolution des problématiques.



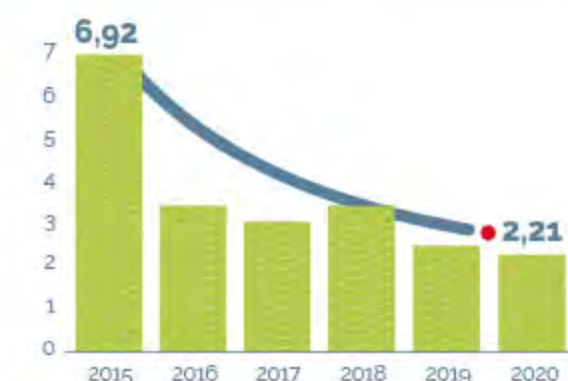
Toujours moins de non-conformité

Depuis plusieurs années le **taux de non conforme est en constante**

diminution. Plusieurs groupes de travail encore en cours actuellement ont permis d'augmenter significativement le taux de conformité et d'anticiper les dérives.

C'est donc avec la cohésion et la mobilisation de l'ensemble des acteurs que l'objectif a été atteint.

Taux de non conforme (en %)





Audits Hygiène et Sécurité des aliments

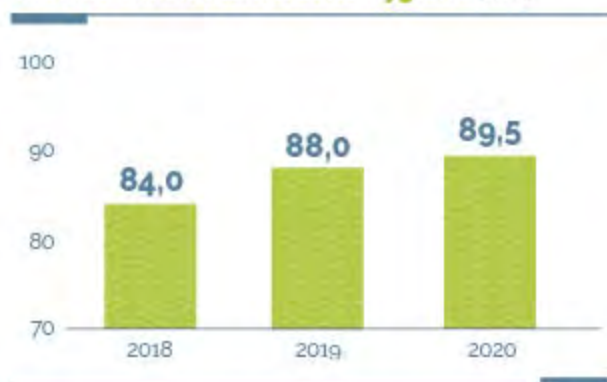
Malgré la crise sanitaire covid-19, **40 audits hygiène** ont été réalisés en 2020 dans les différents ateliers de production de l'usine ainsi qu'au laboratoire central et au pilote d'Arras. **Le taux de satisfaction est en progrès par rapport à l'année passée et supérieur à l'objectif fixé de 89% !**

Les audits de certification AFAQ (certification qualité et sécurité des aliments) ont pu se dérouler au mois d'octobre avec un protocole sanitaire strict.

Le bilan est très positif avec :

- Le renouvellement de notre certification IFS, spécifique aux bouteilles de lait de consommation pour laquelle nous avons obtenu 98,5 % de satisfaction (niveau supérieur)
- La confirmation que notre système qualité et sécurité des aliments est solide (pour l'ensemble de nos lignes de fabrication) avec le maintien de nos certifications ISO9001 et FSSC22000

Taux de satisfaction Audits Hygiène (en %)



Performance humaine et sociale



Préparer l'avenir en accompagnant des Jeunes Agriculteurs (JA)

Dans le cadre de son programme «Cap' Jeunes», la coopérative a accompagné l'installation de 32 jeunes agriculteurs en 2020.



Accompagner et associer les salariés

L'activité du service des ressources humaines a été intense en 2020. En dépit des aléas de planning et de la gestion quotidienne de l'urgence liés à la crise sanitaire, le plan de formation des salariés a été respecté et soixante recrutements ont également été réalisés, en recourant largement à la visio-conférence.

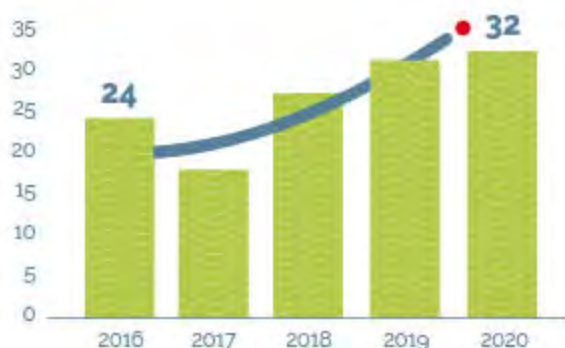
Les partenaires sociaux ont poursuivi et même renforcé leur concertation habituelle en s'adaptant à ce nouveau contexte.

Au total, c'est plus de cinquante réunions du Comité Social Economique (CSE), de la Commission Santé, Sécurité et Conditions de Travail (CSSCT), conseil d'administration et de la cellule de crise qui ont associé les représentants du personnel au management pour la gestion de cette année pas comme les autres.

Le programme Cap' Jeunes comprend pendant 5 ans :

- un accompagnement financier de la coopérative (jusqu'à 15 000 €),
- le développement de volume de production (jusqu'à 350 000 L),
- un accompagnement technico-économique au travers de formations avec des intervenants variés (3 formations par an)
- la découverte d'autres méthodes de production en France et en Europe (1 voyage d'étude par an).

Les installations JA



EN 2020 :

- **268k€ d'aides** ont été attribuées à des jeunes agriculteurs (JA).
- **28 JA ont bénéficié de l'aide forfaitaire de 4 000 € à leur installation**, étant adhérent à la Charte des Bonnes Pratiques d'Elevage et livrant du colostrum.
- **62 JA ont également bénéficié de l'aide financière de 2 000 €** accessible par an pendant 5 ans, sous condition d'avoir participé à 2 formations proposées par la coopérative dans l'année.

Du fait des conditions sanitaires, le voyage d'étude annuel n'a malheureusement pas pu être organisé.

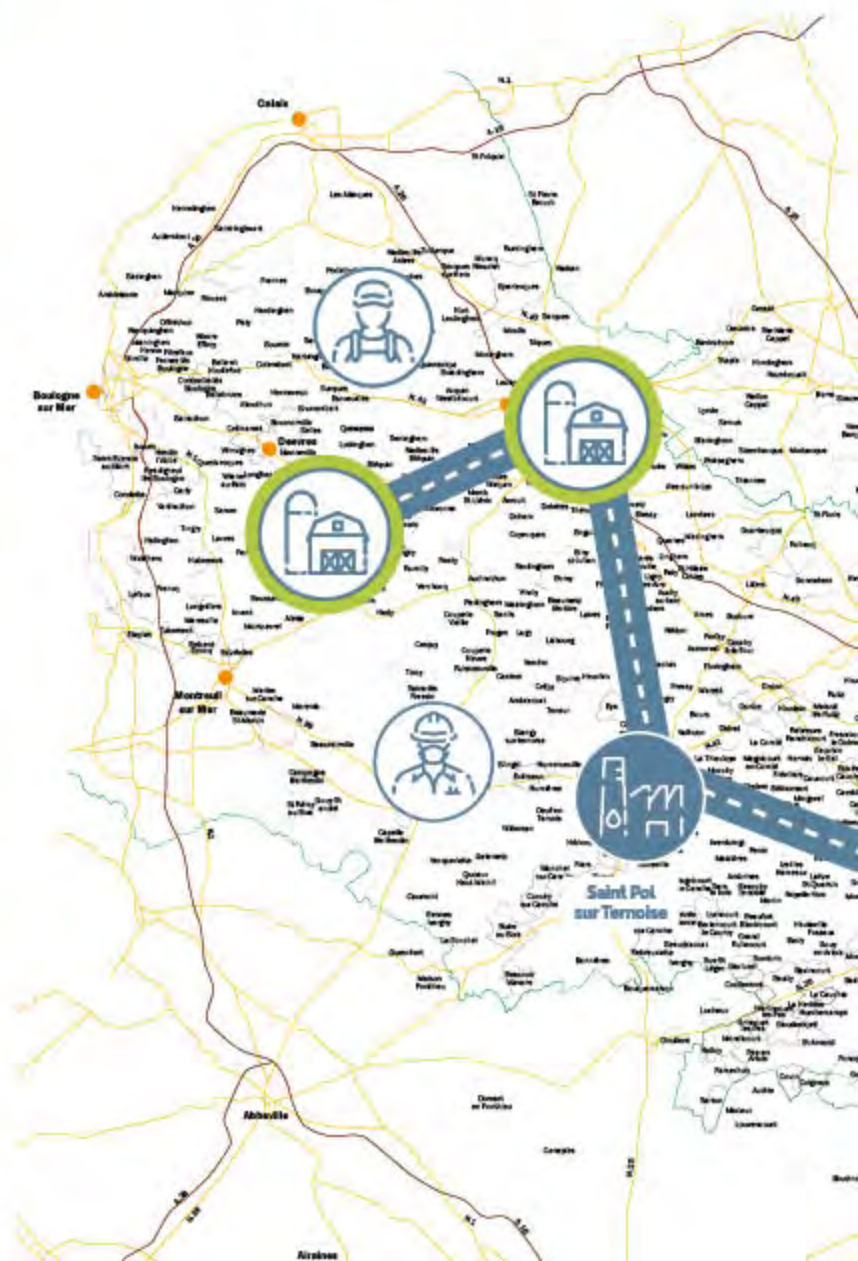


L'innovation authentique

Lorsque des éleveurs du Pas de Calais ont créé la coopérative en 1949 pour valoriser leur lait, ils n'imaginaient probablement pas que le groupe serait présent, 70 ans plus tard, dans plus de 90 pays. Mais c'est de son ancrage territorial que Prospérité Fermière Ingredia continue à tirer au jour le jour son dynamisme et sa force d'innovation.

Prospérité Fermière Ingredia, acteur économique local

La coopérative et sa filiale Ingredia sont profondément implantées dans la région des Hauts de France. La zone de collecte de la coopérative se situe dans un rayon de 80km autour de l'usine de transformation de Saint Pol sur Ternoise, et à proximité du siège d'Arras. Fournisseur de nombreux emplois directs et indirects, le groupe est un acteur essentiel du développement économique et social du bassin.





Représenter la région et faire changer les mentalités

Au-delà de son activité de collecte et de valorisation du lait de ses adhérents, la Prospérité Fermière Ingredia prend une part active dans le développement de la région et son rayonnement national comme international. Considéré comme acteur innovant et dynamique, moteur des Hauts de France, **le groupe s'engage pour porter haut les couleurs de la région.**

- **462 salariés**
2 sites certifiés ISO 9001
Siège social et laboratoire de recherche à **Arras**
Site industriel certifié FSSC 22000 à **Saint Pol sur Ternoise**
- Une production laitière **locale**
Une collecte de **422 millions de litres**
1155 adhérents
- De **nombreux emplois indirects** du fait de près de 1600 familles de salariés ou d'adhérents installées dans la région



Gauthier HUYGHE

Chargé d'affaires coopératives et organisations professionnelles
Crédit Agricole Nord de France

Le Crédit Agricole Nord de France est un partenaire historique de Prospérité Fermière Ingredia et de ses agriculteurs adhérents, et nous en sommes fiers. La coopérative fait partie des porte-drapeaux emblématiques de l'industrie laitière de la région. Nous partageons ce même ancrage territorial.

La coopérative est porteuse d'un fort esprit pionnier. C'est notamment le cas sur la thématique de la RSE que cette coopérative porte depuis de nombreuses années, bien avant que la crise ne la rende centrale et incontournable dans la transition et la mutation des entreprises. C'est également le cas en matière de R&D car l'innovation fait partie de l'ADN du groupe.

Le monde change, et très vite. Lorsque l'on a un outil industriel, il faut faire preuve d'anticipation afin de ne pas être décorrété du marché et pour continuer de valoriser ce que l'on a produit.

En développant des ingrédients novateurs correspondant aux attentes de la société à l'échelle nationale comme internationale, Ingredia s'assure des débouchés viables pour nos exploitations laitières régionales tout en préservant l'environnement et le bien-être animal.



L'agriculture des Hauts-de-France est très développée, productive et diversifiée. 10% du lait français est par exemple produit chez nous

Gauthier HUYGHE, Crédit Agricole Nord de France



Le Louvre-Lens, un partenariat pour soutenir culture et territoire



Musée du Louvre-Lens © SANAA-IMREY CLU BERT-MOSBACH
PAYSAGISTE © Photo Philippe Chancel

Inauguré en 2012, le Louvre-Lens fait le pari d'un musée acteur du renouveau du territoire. Installé dans un ancien site minier, c'est un lieu de vie dont la vocation est de proposer une expérience artistique globale, accessible à tous.

Depuis 2015, la Prospérité Fermière Ingredia soutient l'aventure du Louvre-Lens au travers du Cercle Louvre-Lens qui rassemble des entreprises du territoire issues de divers secteurs d'activités.

Un musée, des chiffres et des faits



Plus de 200

chefs-d'œuvre issus des salles du Palais du Louvre, exposés en permanence dans la Galerie du temps



65%

des visiteurs résident dans les Hauts-de-France



7 000 m²

d'espaces d'exposition (Galerie du temps, Galerie des expositions temporaires et Pavillon de verre)



70 000

scolaires accueillis chaque année



4 expositions

temporaires par an



20 M€

de retombées économiques annuelles dans la région
(source : Euralens)



2^e musée

le plus visité de France - hors Paris - avec plus de 500 000 visiteurs par an



Plus de 100

entreprises mécènes ont soutenu le musée depuis son ouverture en 2012

« Les Tables du Pouvoirs », exposition jusqu'à fin juillet 2021

Bravo au Louvre Lens d'organiser une magnifique exposition consacrée aux arts de la table. Son parcours chronologique mêle objets archéologiques, peintures, sculptures, vaisselle, pièces d'orfèvrerie et objets d'art prestigieux. Elle est l'occasion de mettre en lumière l'histoire de conventions sociétales qui se sont cristallisées autour de comportements et de pratiques alimentaires, aux tables officielles puis privées.



Exposition prévue
jusqu'au 26 juillet 2021

Pour plus d'information :

www.louvre-lens.fr/exhibition/a-tables/

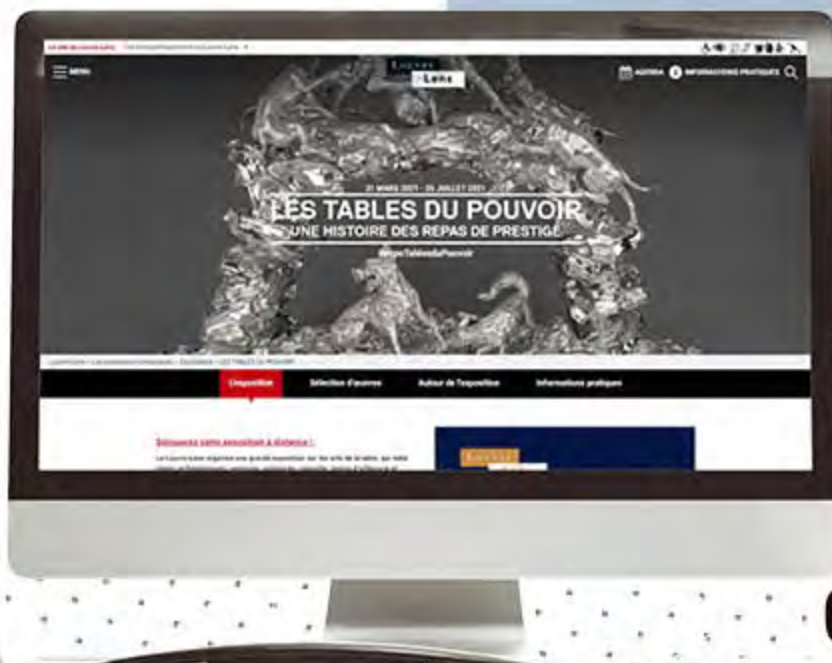


“ ”

Marie Lavandier
Directrice du Louvre-Lens

Le Cercle Louvre-Lens, c'est avant tout une communauté en mouvement, désireuse d'entreprendre et d'agir pour le développement et le rayonnement du territoire, pour son attractivité, pour la revitalisation du lien social et l'accès à la culture pour tous. (...)

**Agir ensemble nous donne
une puissance considérable,
à partir du moment où nous
partageons un socle de
valeurs communes.**





Clémence Delambre

23 ans, Éleveuse bovine
à Magnicourt-en-comté

A la fin de mes études il y a 2 ans, je suis revenue sur l'exploitation familiale pour mener à bien mon projet de création d'un atelier de transformation et d'un point de vente à la ferme.

J'ai été très agréablement surprise de voir à quel point la Prospérité Fermière m'a accompagnée dans ce projet. Le programme CapJeunes m'a permis d'obtenir une augmentation du droit à produire, des formations et un partage d'expériences avec d'autres jeunes exploitants. Mais ce n'est pas tout : la coopérative m'a aussi accompagnée pour les démarches administratives, et même pour la sélection, le choix et la mise en route des équipements pour mon atelier de transformation.



**Notre boutique
« La vallée des vaches »
est ouverte depuis
octobre 2020 et rencontre
un joli succès avec une
clientèle régionale.**

Notre participation au cahier des charges « Lait à l'herbe », sans OGM, correspond bien aux attentes des consommateurs. Depuis l'ouverture de la boutique, ils osent plus entrer dans l'exploitation, poser des questions. Cela nous permet d'expliquer comment nous travaillons dans le respect de l'environnement et du bien-être animal, même si nous ne sommes pas passés en agriculture biologique. Ce contact avec le consommateur est essentiel pour faire découvrir notre travail, mais aussi la coopérative et le fait que notre lait ne fait pas des milliers de kilomètres pour arriver à l'usine de Saint Pol.

Être à l'écoute et valoriser les actions locales

La Prospérité Fermière IngreDia est en échange constant avec ses adhérents et ses partenaires locaux, afin d'accompagner au mieux leurs projets, tout en favorisant les installations des jeunes agriculteurs et le développement de nouveaux formats de valorisation de la production laitière, dans le respect de l'environnement et proches des attentes sociétales.



Soutenir les étoiles du territoire

Notre partenariat avec le chef étoilé Marc Meurin se poursuit pour la 3^e année consécutive. Installé au cœur du Château de Beaulieu à Busnes ainsi qu'à Lille et au musée du Louvre-Lens, le Chef a bien entendu subi comme toute la profession la crise sanitaire et la fermeture de ses restaurants durant de longs mois.



Marc Meurin
Chef cuisinier étoilé (**)



Les trois clés d'une recette : saisonnalité, local et créativité

Dans la création d'une nouvelle recette, il y a 3 éléments clés. Tout d'abord, la saisonnalité : « En cette saison, quels sont les produits à ma disposition ? ».

Puis le local. Qu'y a-t-il en ce moment dans le potager et le verger du Château de Beaulieu ? Chez les producteurs aux alentours ? Les produits de qualité du terroir local sont les ingrédients maîtres d'une nouvelle recette. Ils sont soigneusement sélectionnés car derrière chaque produit il y a une histoire. La provenance des produits et le producteur sont toujours mis en avant dans la dénomination d'un plat.

Et puis bien sûr, ce qui va sublimer la diversité des ingrédients de saison disponibles est la créativité. Tiens c'est l'automne, je peux avoir des coings, des endives, des noix, des potimarrons... comment pourrais-je les marier, combiner les goûts ? « La créativité, c'est la victoire de la curiosité sur l'habitude ! ».



Riz au lait par Marc Meurin



Pour 12 verrines :

- 500 g de lait Prospérité,
- 125 g de riz rond,
- 75 g de sucre semoule,
- 1 gousse de vanille.

- 1 Dans une casserole verser le lait, le sucre, la gousse et les graines de vanille et porter le tout à ébullition.
- 2 Laisser ensuite infuser hors du feu, à découvert pendant 15 minutes.
- 3 Pendant ce temps-là, verser le riz dans une autre casserole en ajoutant de l'eau froide à hauteur.
- 4 Remuer à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ébullition, retirer alors du feu et verser le riz dans une passoire. Il ne sera pas encore cuit c'est normal !
- 5 Rincer le riz à l'eau froide afin d'arrêter la cuisson.
- 6 Verser ensuite le riz égoutté dans la casserole de lait infusé : en y laissant les gousses !
- 7 Faire cuire le tout à feu doux 20 minutes. La cuisson doit être douce afin que le riz puisse absorber tous les arômes.
- 8 Dès que le riz est tendre, stopper la cuisson ! Le lait sera encore assez liquide mais c'est normal ! En refroidissant, le riz va continuer d'en absorber ! Sinon vous risquez de vous retrouver avec quelque chose de plus compact et de moins agréable à la dégustation, donc il est important de goûter et de vérifier la cuisson assez régulièrement !
- 9 Verser le riz au lait dans des verres, des ramequins ou même dans un saladier et réserver au frais en filmant au contact, jusqu'à dégustation !

.03

Nourrir aujourd'hui



et protéger et demain



Une population mondiale en constante augmentation. Des habitudes alimentaires qui mutent pour un plus grand respect de l'environnement. Une attention accrue au bien-être animal et à la santé humaine. Ces évolutions sont autant de variables à prendre en compte pour assurer la pérennité de nos activités, et par là-même la pérennité de notre production et de nos emplois.

Coopérative et entreprise de taille relativement réduite comparativement aux autres acteurs du marché laitier, nous bénéficions d'une autonomie et d'une indépendance qui font notre force pour nous adapter aux défis de demain. Grâce à notre collectif à « taille humaine », nous pouvons échanger sur nos expériences, confronter nos idées et challenger nos certitudes afin de continuer à innover, à l'écoute des attentes de notre société.

Nous n'avançons pas seuls mais main dans la main avec notre écosystème, qui comprend des acteurs aussi variés que nos fournisseurs, nos clients, nos partenaires industriels, scientifiques ou bancaires, mais aussi nos voisins, associations locales, conseillers, et tant d'autres. C'est ensemble que nous pourrons continuer à nourrir et protéger le monde de demain.

Une gouvernance inclusive

Chez la Prospérité Fermière Ingredia, adhérents, salariés et membres de la Direction travaillent de concert pour nourrir et protéger le monde d'aujourd'hui comme de demain.

La gouvernance du groupe, grâce à l'implication des représentants des salariés comme des adhérents dans les réflexions et les prises de décision, est inclusive et transparente en temps de crise comme pour construire l'avenir.

8 commissions thématiques pour construire ensemble

Le Conseil d'administration a mis en place des commissions de travail thématiques qui réunissent des salariés et des administrateurs afin de concilier au mieux les intérêts de l'amont et de l'aval.

Elles ont vocation à faire émerger des propositions pour l'activité et le fonctionnement du groupe coopératif, propositions qui sont ensuite étudiées par le Conseil d'administration.





Communication : Définir la communication à destination des adhérents et des collaborateurs.



Volumes : Étudier chaque demande d'adhérent liée aux volumes collectés.



RSE : Être force de proposition en matière de RSE (Responsabilité sociétale et environnementale).



Jeunes – Installation et Transmission : Accompagner les jeunes installés tel que défini dans Cap Jeunes et préparer la transmission.



Oxygène : Trouver des solutions innovantes pour les adhérents afin de les rendre résilients.



Laits différenciés : Adapter et développer les collectes des laits différenciés (lait à l'herbe, lait bio de vache et de chèvre, colostrum).



Audit financier : Améliorer la communication financière.



Usine : Etudier les besoins d'investissements et suivre la performance de l'usine.

Un parcours d'accueil pour les nouveaux administrateurs.

Pendant cinq jours de septembre à décembre, les nouveaux administrateurs rencontrent les différents directeurs du Comité de Direction.

Objectif : mieux appréhender les activités de la coopérative, et pouvoir prendre part aux discussions le plus rapidement possible !



Être transparent pour mieux collaborer

La gouvernance bénéficie de l'important effort de digitalisation fait en 2020. On peut notamment citer la mise en place d'un **nouvel extranet** pour les administrateurs pour qu'ils aient accès aux documents présentés en Conseil d'Administration avant les réunions afin d'étudier les sujets mis à l'ordre du jour

Un **ordinateur portable** a de plus été mis à disposition de chaque administrateur et de chaque membre du Comité Social Economique (CSE) pour suivre les réunions du CA et du CSE en visioconférence. Enfin, un processus de **signature dématérialisée** des documents officiels a été mis en place pour poursuivre la vie de l'entreprise malgré la distanciation imposée par la Covid-19.

Echanger et inclure même en temps de crise

Tout au long de 2020, la Direction de Prospérité Fermière Ingredia s'est assurée du maintien voire de l'intensification du dialogue social. Ce sont au total près d'une cinquantaine de réunions du Comité Social Economique (CSE), de la Commission Santé, Sécurité et Conditions de Travail (CSSCT), et du Conseil d'Administration qui ont eu lieu. S'y sont additionnées 31 réunions de la cellule de crise Covid-19, en particulier sur mars et avril 2020.

Daniel Foulon

Secrétaire du Comité Social Economique (CSE) de Prospérité Fermière Ingredia

“ ”

Bel exemple de résilience!

«Après avoir fêté les 70 ans de la Prospérité Fermière, 2019 se terminait par la visite de quelques coopératives normandes par l'Expédition Apprenante Coopérative, groupe composé d'adhérents, d'administrateurs et de salariés. Elle permit de recueillir des enseignements sur la coopération entre adhérents et salariés, l'adhésion commune au projet, la gouvernance partagée, le respect, la répartition de la valeur ajoutée et la résilience.

Partager et respecter ces engagements est une condition pour réussir durablement, nous appartenons à une coopérative à



taille humaine, c'est pour moi un atout pour rapprocher l'ensemble des acteurs.

Le 17 mars 2020, le Président de la République déclarait l'état de guerre à un ennemi invisible: la COVID-19: la résilience était de nouveau d'actualité à la Prospérité Fermière Ingredia. Aussitôt sollicité par la Direction, j'intégrais la cellule de crise (Direction, Service Informatique, SSE) en tant que représentant du personnel et secrétaire du CSE pour réfléchir aux moyens nécessaires à la protection des salariés et à la continuité de l'activité. **Salariés, adhérents, chauffeurs, amis participaient à la fourniture,**



la création de moyens de protection pour les salariés en activité. A l'usine où l'activité était soutenue, l'inquiétude fut palpable à certains moments. Par des visites régulières, l'envoi de messages, l'octroi d'une prime, Direction et Conseil d'Administration apportaient leurs soutiens aux équipes.

La mobilisation de notre Service Informatique a permis la mise en place du télétravail, indispensable à la continuité de notre activité notamment et les réunions en visioconférence.

Le CSE et notamment sa commission SSCT ont multiplié les réunions et inspections de terrain pour vérifier l'application du protocole sanitaire national et proposer des solutions.

Les valeurs de l'entreprise se sont une nouvelle fois affirmées : esprit d'équipe, entreprendre, performance, innovation.

La gouvernance a continué d'être assurée au travers les réunions du Conseil

d'Administration auxquelles j'assiste avec 3 autres élus, elles aussi en visioconférence depuis mars 2020. Cette instance où le respect et la stabilité doivent être des pièces maitresses, permet de diriger et de contrôler l'entreprise en tenant compte de sa culture, de ses valeurs et des parties prenantes dont nous sommes. **Le chemin menant à l'adhésion commune au projet coopératif est long et sinueux, il passe par l'apprentissage du travail collectif.** Ces réunions où les projets et arbitrages sont présentés et débattus sont parfois intenses, riches d'informations, de décisions et déterminantes pour l'avenir, d'où l'intérêt que je leur porte en tant que représentant des salariés.»

Agir et s'engager pour l'avenir

Tout au long de l'année 2020, malgré les disruptions et la gestion de l'urgence que nous ont imposées la crise sanitaire, nous avons continué à préparer le futur en travaillant sur nos stratégies de moyen et long terme.

Ce futur, nous ne l'imaginons pas de façon isolée, mais dans le cadre d'un écosystème. Ecosystème économique, territorial et environnemental, mais aussi écosystème d'acteurs incluant nos clients, nos collaborateurs, nos adhérents et nos partenaires.

#Environnement

Engagés dès le 1er janvier!



Notre carte de vœux pour 2021 a donné le ton à une année engagée pour la planète!

Fabriquée à partir de matières biodégradables et de graines, elle a pu être mise en terre et non à la poubelle, et offrir des fleurs en quelques semaines pour faire bourgeonner 2021 et favoriser les pollinisateurs.



L'excellence dans tous les champs!

Notre stratégie de développement à vision 2025, entamée en 2015, est composée de dix **engagements coopératifs**, afin de soutenir nos adhérents face aux évolutions et à la volatilité des marchés. A mi-parcours notre objectif de démarcation grâce à la typicité de nos élevages et de notre territoire a déjà fait ses preuves.



Responsabilité et collectif, clés du succès

En 2020, nous avons fait évoluer nos statuts pour y intégrer l'**objectif d'un impact sociétal et environnemental positif et significatif**, dans le cadre de nos activités commerciales et opérationnelles.

En 2021, nous poursuivons la structuration de notre **démarche RSE** en l'inscrivant dans un **processus d'amélioration continue**. Des indicateurs de performance ont été définis, que ce soit en termes de performance économique, ou en termes d'amélioration de notre empreinte environnementale. Ces indicateurs sont régulièrement réévalués.



Un engagement sociétal et environnemental récompensé

Fin janvier 2021, Prospérité Fermière Ingridia a reçu le « Prix de l'engagement sociétal et environnemental » dans le cadre des trophées de la 5^{ème} édition du Prix Ernst&Young (EY) de l'Agroalimentaire 2021 organisés en partenariat avec l'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA).

Ce « Prix de l'engagement sociétal et environnemental » est la reconnaissance d'Ingridia par l'ANIA (qui regroupe le fleuron de l'agroalimentaire français), pour son action collective engagée et innovante au service d'une production laitière durable trouvant ses racines dans un territoire vivant. Prospérité Fermière Ingridia est aujourd'hui un acteur représentatif de la possible synergie d'un ancrage territorial avec un développement à l'international.

Sélectionné auprès de grands noms de l'agroalimentaire et face à un jury de prestige, Ingridia a reçu le prix d'excellence de toute une filière, reconnaissance d'un collectif de Femmes et d'Hommes unis par la RSE, d'une entreprise agile et innovante, valorisant l'ensemble des maillons de la chaîne laitière régionale.

Une collecte 100 % responsable de la vache au transport

En février 2021, la Prospérité Fermière Ingredia est devenue le premier groupe laitier français à choisir l'énergie verte, le bio carburant B100, pour le transport de la collecte de son « lait à l'herbe ».

Cette solution innovante **100% végétale et 100% française**, produite à partir de colza, permet une diminution de 60% des rejets de gaz à effet de serre et jusqu'à 80% de rejet de particules fines en moins.

La solution du biocarburant B100 bénéficie d'une mise en place rapide sur le matériel existant : 25% de la flotte va ainsi effectuer sa transition énergétique d'ici fin 2021.



Les transporteurs, qui assurent au quotidien le ramassage du lait, travaillent de longue date avec le groupe, parfois depuis 3 générations.

Ils adhèrent pleinement à notre démarche RSE.



Des projets et partenariats de R&D tournés vers l'avenir

Si la pandémie de la Covid-19 a impacté l'avancement de nos projets en 2020, le dynamisme et la ténacité de nos équipes ont tout de même permis de belles avancées, avec notamment le **développement** de Promilk® Yogfluid 80 et son lancement commercial. Cette **nouvelle protéine de lait** fait partie de la gamme *Creamy Booster* et apporte une texture crémeuse et fluide pour des yaourts à boire riches en protéines.



Nous avons également déposé un brevet en octobre 2020 pour la protéine Promilk® BMax (protéine fonctionnelle pour des applications alimentaires et nutritionnelles)

avant d'en assurer le lancement commercial en fin d'année. Pour en savoir plus sur ces deux produits, voir p27



Un pipeline d'innovations actif

D'autres projets pour le court, moyen et long terme sont en place. A la fin d'année 2020, **12**

projets et pré-projets d'innovation portant sur des solutions nutritionnelles sont actifs, en complément de 4 nouvelles idées d'innovation qui ont été initiées en cours d'année.



Des partenariats public-privé bénéfiques pour tous

Nos collaborations académiques avec l'INRAE (projet Proteinolab) et l'Institut Charles Violette (projet AllInPep) arriveront à leur terme en

2025 après 7 ans d'activité. Fin 2020, les équipes ont initié un travail de fond avec leurs collègues universitaires pour donner une suite aux **Laboratoires Communs de Recherche** qui nous ont permis d'avoir accès à des compétences scientifiques et des outils de recherche performants.

Interview

Professeur Rozenn RAVALLEC
Unité Mixte Transfrontalière INRAE
Institut Charles Violette

“ ”

Avec Ingredia nous nous sentons compris, ce qui nous porte en retour à essayer de mieux comprendre les contraintes industrielles.



Nous travaillons avec Ingredia depuis très longtemps. Notre relation basée sur la confiance et l'écoute mutuelle nous permet d'aborder tous les sujets, depuis la recherche fondamentale jusqu'à la valorisation des résultats

Dans ce type de collaboration public-privé, il est très important pour nous, académiques, d'avoir des partenaires qui comprennent et prennent en compte nos besoins et nos contraintes.

Les recherches menées par les équipes d'Ingredia portent sur l'activité de leurs ingrédients, l'optimisation de la production et la compréhension du mode d'action des molécules, avant et après l'étude clinique. Elles contribuent à renforcer les connaissances de la communauté scientifique, ce qui est précieux.

Depuis 2017, l'équipe mixte Allinpep (Aliments Laitiers Innovants et Peptidiques) a permis la mise en commun de nos expertises pour lever des verrous technologiques autour de la valorisation et de la transformation des protéines laitières et des bioactifs. Les équipements et personnels ont été financés par la région, sur des fonds européens FEDER, et ont permis la réalisation de deux thèses CIFRE et de 5 projets conjoints financés par Ingredia (plus de 450 keuros), la publication et la préparation de 8 articles ou revues, la présentation de 6 posters et de 6 conférences orales dans des congrès nationaux et internationaux, le développement d'un nouveau bioactif en transfert industriel.

Allinpep est une très belle aventure humaine et un énorme atout pour les échanges scientifiques.

Aujourd'hui nous pérennisons ce beau succès avec un prolongement de 4 ans de l'accord cadre et de nouveaux projets, à commencer par la réponse en 2021 à l'appel Chaire Industrielle ANR avec l'UMET!

Nos rendez-vous 2021



Évènements



Webinars



Formations

**Tarissement
& colostrum -
seenorest**

12 • 14 • 19 Janvier
(à distance)

**NutrEvent
Virtual**

25 - 28 Janvier

**Tarissement
& colostrum -
seenorest**

25 Janvier
(St Pol/Ternoise)

**Accueil
Promo Ja**

16 Février
(Ramecourt)

**Accueil
Promo Ja**

23 Mars
(Ramecourt)

**Scapartois
Virtual**

6 - 7 Avril

**Ecornage
- vet'el**

14 Mai
(St Pol/Ternoise • Flers)

Nutrition sport

12 Mai
(Vitafoods
digital week)

**Vitafoods
digital week**

10 - 13 Mai

**Ecornage
- vet'el**

30 Avril
(Berlancourt le Coroy
• Rebreuve/Canche)

**Ecornage
- vet'el**

18 Mai
(Samer • Westrecques)

**UHT milk
(grass fed cows
& blockchain)**

18-19 Mai
Asia (FHA)

**FHA digital
week**

18 - 20 Mai

**Cheese
Proteins Food**

20 Mai

**FIC
Shanghai**

8 - 10 Juin



31 mars
2021
au
26 juillet
2021

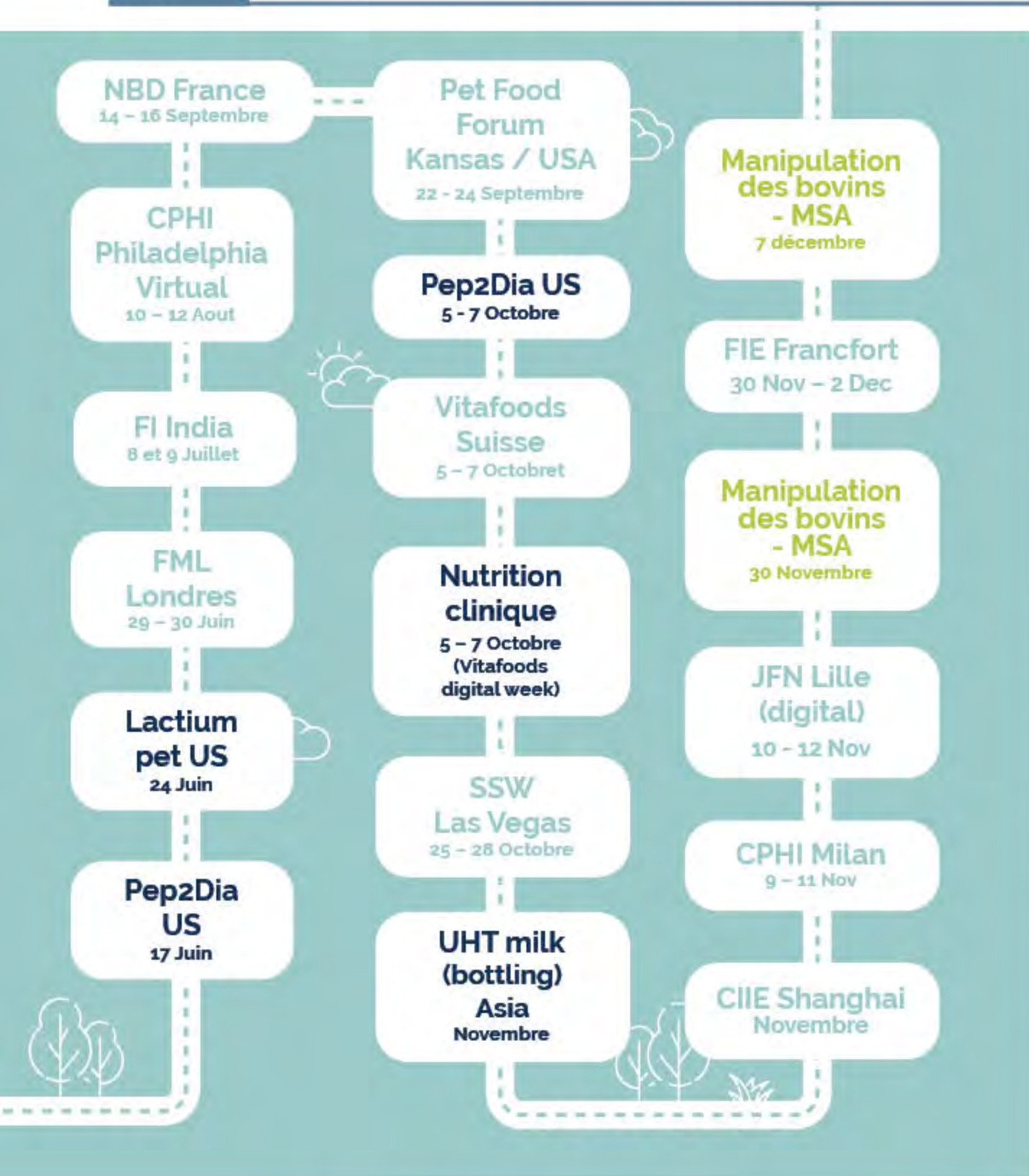
LES TABLES DU POUVOIR

Une histoire des repas de prestige

<https://www.louvre-lens.fr/exhibition/a-tables/>

Le musée vous accueille :

- tous les après-midis du lundi au vendredi, sauf le mardi, de 12h30 à 18h (les matinées en semaine sont réservées aux visites des groupes scolaires).
- toute la journée les samedis, dimanches et jours fériés, de 10h à 18h



Pour plus d'information, consultez régulièrement www.ingredia.fr

L'INNOVATION LAITIÈRE
POUR **MIEUX NOURRIR**
ET PROTÉGER

5ème
Rapport
intégré

2020

PROSPERITE FERMIÈRE INGREDIA
51 avenue Lobbedez – CS 60946
62033 Arras cedex – FRANCE
+33 (0)3 21 23 80 00

www.ingredia.fr

Prosperité fermière
INGREDIA

ingredia
DAIRY EXPERTS

