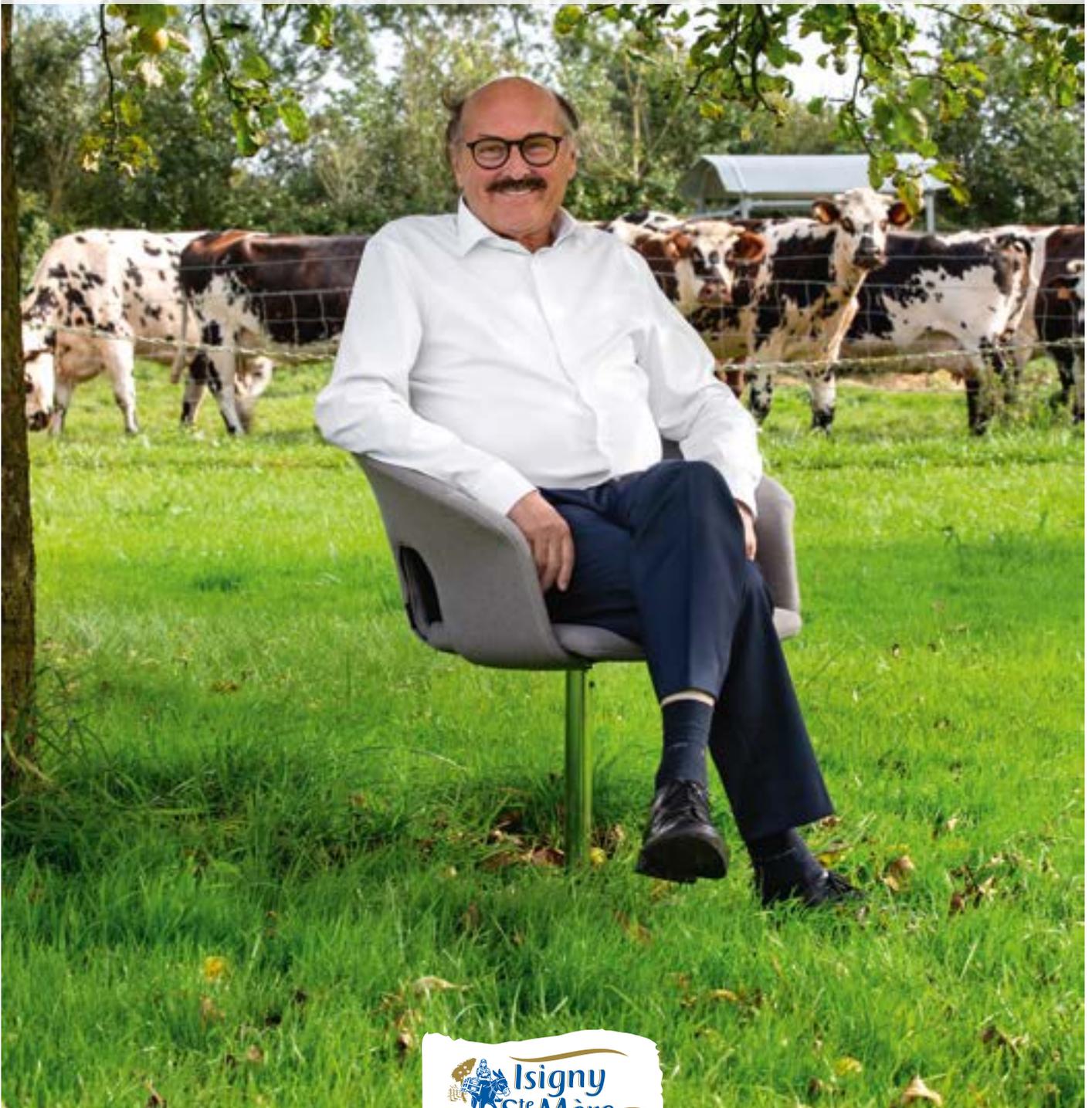


MERCI MR DELAHAYE





Edito



Une page se tourne à la Coopérative Isigny Sainte-Mère. Daniel DELAHAYE en a été le Directeur Général pendant 32 ans. Il part à la retraite et est désormais remplacé par Gérald ANDRIOT. Ce tournant dans l'histoire de l'entreprise est l'occasion de le remercier pour une vie consacrée avec passion aux produits laitiers traditionnels, à l'agriculture de terroir et aux nombreuses relations humaines qui ont jalonné son parcours.

Ce dossier de presse en son hommage ambitionne de vous faire découvrir le système D. (« D. » comme Daniel DELAHAYE). Un management visionnaire, unanimement apprécié des producteurs de lait, salariés et clients, qui a contribué à faire d'un petit atelier laitier normand une entreprise reconnue et ouverte sur le monde. Parce que se rappeler d'où l'on vient et où nous sommes est le meilleur moyen de définir où nous allons, ce dossier de presse expose également les perspectives des années à venir avec l'arrivée de Gérald ANDRIOT à la Direction Générale de la Coopérative.

La saga continue.

Merci M. DELAHAYE !



Isigny Sainte-Mère

L'âme d'un terroir

La success-story d'Isigny Sainte-Mère doit beaucoup aux Femmes et aux Hommes. Parmi eux, Daniel DELAHAYE, dirigeant renommé et apprécié, quitte ses fonctions de Directeur Général. Ses engagements visionnaires sont désormais portés par Gérald ANDRIOT, nouveau Directeur Général, au sein d'un terroir normand réputé depuis des siècles pour ses sols fertiles, la richesse de son herbe et la qualité de son lait.

Il fait partie de l'histoire d'Isigny Sainte-Mère et de l'engagement de la Coopérative laitière à transformer le lait avec excellence et éthique. Daniel DELAHAYE, Directeur Général d'Isigny Sainte-Mère, quitte l'entreprise cette année pour partir à la retraite après avoir défendu **notre patrimoine, la gastronomie française, le goût, le savoir-faire et un terroir renommé depuis des siècles pour ses beurres, crèmes et fromages.**

Le destin de cet ingénieur de formation est étroitement lié à ce fleuron de l'agroalimentaire situé au cœur d'une aire géographique de

50 km dans le Cotentin et le Bessin autour d'Isigny-sur-Mer. C'est entre terre et mer, dans cette zone humide au climat doux que les vaches paissent un cru herbager prestigieux et opulent, qui vaut d'être qualifié, dès le XVIII^e siècle de « véritable fontaine à Beurre et à Crème ». Il permet de produire un lait de très grande qualité, gorgé de sels minéraux, oligo-éléments et acides gras oléiques.

Ce bocage particulièrement verdoyant s'enrichit des embruns salés venus du large et de l'eau douce des marais. En hiver, l'eau recouvre ce territoire constitué de plaines basses et inondables, avant de se retirer au printemps pour céder la place à une herbe riche et abondante. C'est à ce moment précis, lorsque les conditions météorologiques le permettent, que les vaches ressortent en plein air pour profiter de ces herbages uniques. Elles pâturent ainsi 7 mois minimum en fonction des conditions météorologiques, et souvent bien plus. Rencontre d'un territoire et d'un savoir-faire d'exception, ce terroir est sacralisé dès les années 80, quand la Coopérative initie la création des A.O.P. Beurre et Crème d'Isigny. Ces appellations, rejointes depuis

par d'autres, garantissent que le lait est transformé, et que les produits sont élaborés dans la Manche et le Calvados, au cœur des marais du Cotentin et du Bessin selon des cahiers des charges exigeants. Passionné et combattif, Daniel DELAHAYE contribue grandement à cette aventure.

Septième enfant d'une famille d'agriculteurs, le jeune Daniel goûte ce lait d'exception directement au pis des vaches normandes, dans la ferme de ses parents. Son goût pour un terroir laitier unique, renommé depuis des siècles, le conduit à l'ENSAIA de Nancy. Il y obtient le DESS Ingénieur Industrie agroalimentaire Spécialité laitière en 1974. Il effectue dans la foulée son premier stage à la Coopérative d'Isigny. Recruté ensuite par la coopérative de Sainte-Mère-Eglise au poste de Directeur adjoint, Daniel DELAHAYE est l'artisan de la fusion des deux coopératives en 1980. C'est la naissance de la Coopérative Isigny Sainte-Mère telle que nous la connaissons aujourd'hui.

Désireux de différencier encore plus le terroir d'Isigny, l'entreprise va plus loin. Comme ses équipes, Daniel DELAHAYE est convaincu qu'une alimentation locale de qualité est le meilleur moyen de se faire une place dans la mondialisation agricole, tout en prenant durablement soin des personnes, de l'environnement et des savoir-faire ancestraux. L'entreprise associe donc les éleveurs de la Coopérative à un plan d'actions en faveur de la pratique du pâturage et d'une agriculture extensive. Elle promeut la préservation et le reboisement des haies bocagères, indispensables à l'écosystème, en partenariat avec le Parc Naturel Régional des Marais du Cotentin et du Bessin. Elle interdit l'utilisation d'OGM dans l'alimentation des vaches. Enfin, elle incite les éleveurs à compter au moins 10% de vaches normandes dans leurs cheptels à l'horizon 2024. Les producteurs de lait, qui sont aussi actionnaires de la Coopérative, sont en phase avec cette « normandisation ». Grâce à elle, ils peuvent « faire leur beurre » et comptent parmi les éleveurs laitiers les mieux rémunérés de la profession.



Aujourd'hui est un jour particulier et émouvant pour nous tous alors que nous célébrons le départ en retraite de Daniel DELAHAYE.

Parmi toutes les belles choses réalisées, je retiendrai cette notion incroyable que Monsieur DELAHAYE a su cultiver pendant toutes ces années : l'importance du client !

*Son adage a toujours été clair : « Mon client doit gagner pour que je puisse gagner ». En d'autres termes, Daniel DELAHAYE a toujours raisonné sur une approche long terme et a bien souvent tissé des relations qui allaient bien au-delà d'une simple relation commerciale. Lors de nos rencontres avec des clients français et internationaux, j'ai toujours pu constater le lien très fort qui existait entre Monsieur DELAHAYE et nos partenaires. **Je l'ai vu accueillir des clients du monde entier avec embrassades et poignées de main bien amicales et sincères.***

Malgré bien souvent des différences très importantes, notre Directeur a réussi à nouer des liens très forts avec de nombreux pays, notamment grâce à son incroyable faculté à se fondre dans toutes les cultures. Citoyen du monde, il m'a dit un jour : « Il est parfois plus facile de se comprendre et de s'entendre avec une personne qui habite à l'autre bout du monde, qu'avec son plus proche voisin ! ». Il aurait très certainement pu faire une belle carrière de diplomate !

*Enfin, infatigable globe-trotter, Daniel DELAHAYE avait bien souvent forcé l'admiration avec sa capacité à enchaîner des journées bien remplies, surtout lors de ses déplacements à l'étranger. Avions, réunions de travail, dîners, visites, décalages horaires, etc... Rien ne pouvait l'arrêter... Quelle santé !
Merci à lui d'avoir créé tout cela.*

Arnaud FOSSEY, Président d'Isigny Sainte-Mère

Des hommes et des femmes au service de produits d'excellence



Pour façonner des fromages, beurres, crèmes et poudres de lait emblématiques de la Normandie, Isigny Sainte-Mère **s'appuie sur un terroir laitier unique tout autant que sur des talents confirmés, engagés et fidèles au sein d'une Coopérative labellisée « Entreprise du Patrimoine Vivant » depuis 2015 par l'Etat.**



Quand l'ancienneté chez Isigny est de 10 ans en moyenne, Daniel DELAHAYE cumule près de cinq décennies au sein de la Coopérative laitière.

Jusqu'à son départ à la retraite, le Directeur Général d'Isigny Sainte-Mère aura eu à cœur d'entretenir des liens avec ses plus de 650 producteurs et ses 1250 salariés, dont plus d'un-tiers ont embarqué dans l'aventure ces cinq dernières années.

Entre autres exemples qui illustrent sa personnalité, ce dirigeant élabore une note personnelle sur mesure pour chaque récipiendaire de la médaille du travail et chaque départ à la retraite ! Une façon de les féliciter et les remercier pour ces années d'implication au sein de l'entreprise normande. Dans le système D. (comme Daniel DELAHAYE), il y a une certitude :

les Femmes et les Hommes sont le cœur battant de l'activité et du développement d'Isigny Sainte-Mère. Du Maître beurrier, au Maître fromager, en passant par le Conducteur de baratte et le Sonneur de mimolette, ces femmes et ces hommes évoluent au sein d'un modèle coopératif qui n'a jamais été aussi pertinent. Ce sont en effet les agriculteurs qui sont placés au cœur de la gouvernance démocratique et du projet de développement de l'entreprise. A l'heure où nombre d'organisations tâtonnent sur la manière de mettre « l'humain au centre », **les milliers de personnes en lien avec la Coopérative sont les premiers ambassadeurs de l'état d'esprit et la vision qui forgent la renommée des produits et du terroir d'Isigny en France et dans le monde.**

UNE ENTREPRISE PIONNIÈRE

Cette renommée ne faiblit pas, bien au contraire. Depuis la création du Concours Général Agricole de Paris, Isigny Sainte-Mère est l'une des entreprises laitières les plus médaillées avec plus de 400 médailles depuis 1909. La régularité de ces récompenses prestigieuses vaut à Isigny Sainte-Mère d'avoir décroché plusieurs fois le Prix d'Excellence du Concours Général Agricole de Paris. A nouveau obtenu en 2023, ce Prix récompense la régularité dans la maîtrise de son savoir-faire et dans la qualité des produits qu'elle propose.

Chez Isigny Sainte-Mère, le respect de la tradition est assorti d'une tradition de l'innovation. Héritier de la première tour de séchage de poudre de lait française (1947) et de la première bombe de crème Chantilly (inventée en 1968), Daniel DELAHAYE modernise l'outil de travail et innove sans cesse pour la qualité et l'innocuité de ses produits, mais également la maîtrise de l'impact environnemental. La Coopérative s'illustre par exemple par la construction de la 1^{ère} chaudière à biomasse-bois de l'agroalimentaire français (2007), la création d'un nouveau laboratoire d'analyses de poudres de lait infantile accrédité COFRAC - ISO 17025 (2018) ou encore la mise en service de deux nouvelles unités de production de poudres de lait infantile (U2 et U3) portant la capacité totale de production à 70 000 tonnes de poudres de lait par an. Une forte dynamique de développement, pilotée depuis 10 ans par Gérald ANDRIOT, précédemment Directeur des Opérations.



MONSIEUR MIMOLETTE

Mais ce n'est pas parce qu'Isigny Sainte-Mère se dote en 2022 d'une nouvelle tour de séchage que Daniel DELAHAYE reste dans sa tour d'ivoire! La justesse de ses décisions, sa combattivité, son esprit d'indépendance et sa personnalité joviale font très vite l'unanimité auprès des éleveurs, salariés et clients. Tous savent qu'il a remplacé au pied levé un animateur dans un supermarché du Nord au début de sa carrière. Daniel DELAHAYE y chante alors les louanges de sa Mimolette affinée en cave dans un costume normand cousu par sa belle-mère. C'est ainsi qu'il devient pour toutes et tous « Monsieur Mimolette »! Ce surnom lui colle à la peau comme la croûte au bon fromage produit par la Coopérative : en 2023, sa Mimolette Extra-vieille est élue Meilleur Fromage du Monde avec une note de 100/100 sur 1 294 échantillons en compétition, issus de 16 pays, au Concours International de Lyon. Une belle récompense pour Daniel DELAHAYE, qui a toujours cru en ce produit et a permis son développement en misant sur des Mimolettes affinées pendant de

longs mois. Soucieux de connaître et faire aimer les savoir-faire et produits d'exception de son entreprise, Daniel DELAHAYE n'hésite pas à endosser un autre costume, celui d'influenceur avant l'heure, dès les années 1990, avec le train des Crémiers: un rendez-vous durant lequel des dizaines de crémiers-fromagers quittent la capitale afin de découvrir le fameux terroir d'Isigny. Pas à une improvisation près, il endosse l'habit du recruteur sur la chaîne YouTube « Je viens bosser chez vous » en 2020. Objectif : déployer l'annonce de 150 recrutements dans la nouvelle unité de production de poudres de lait infantile (U2) au format vidéo, en collaboration avec un influenceur positif, Géry. Le Directeur Général pense à la relève et aux jeunes générations, pour lesquelles il mitonne dès 2005 le Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P. Un Concours visant à transmettre le savoir-faire boulanger, tout en travaillant avec des matières d'excellence, telles que le Beurre d'Isigny.



Made in Normandie

Une success story à la française



L'ancrage local ne s'oppose pas à une destinée mondiale. Chez Isigny Sainte-Mère, la Normandie est sacrée.

Elle fait l'objet d'une alliance stratégique, conclue précocement entre Daniel DELAHAYE et sa région, pour développer l'entreprise en même temps que le territoire qu'il aime tant.

La devise de la Normandie est « Viriliter et Sapienter » (« Courage et Sagesse »). Cette locution latine, que l'on retrouve sur la tapisserie de Bayeux, résume la ligne de conduite de Daniel DELAHAYE. Pendant près de 50 ans, le Directeur Général d'Isigny Sainte-Mère associe le bon sens à l'audace, en faisant converger les enjeux régionaux avec les objectifs globaux d'une entreprise présente dans plus de 100 pays.

L'alliance entre Isigny Sainte-Mère et la Normandie se traduit par une forte participation à la vie locale autant qu'aux voyages organisés par la Région pour consolider ou conquérir de nouveaux marchés en Irlande, Corée du Sud, USA, Chine, Brésil, Emirats Arabes Unis...

Isigny Sainte-Mère contribue à faire de la Normandie la 1^{ère} région française pour la production de crème, beurre, fromages frais et à pâte molle de lait de vache. Et Daniel DELAHAYE ne recule devant aucune responsabilité pour encourager cette dynamique, particulièrement dans l'agroalimentaire. Président du Comité Régional Basse-Normandie des Conseillers du Commerce Extérieur de la France de 2008 à 2014 (actuellement CCEF Normandie), Président du Club Chine Normandie de 2009 à 2018 ou encore administrateur au Conseil d'Administration de l'Université de Caen Normandie depuis 2012, l'homme a bien compris que « seul on va plus vite, ensemble on va plus loin ». La Région Normandie le lui rend bien. En 2017, Hervé MORIN, son Président, a choisi Isigny Sainte-Mère pour annoncer la création d'un club de « champions normands ». La Coopérative qui a vu ses ventes progresser de 20 % entre 2022 et 2023 figure parmi ces conquérants...



Un esprit pionnier

en Europe **comme au grand export**



La Coopérative Isigny Sainte-Mère est un véritable diamant de l'industrie laitière normande, qui s'est développée de façon incroyable sous la direction de Daniel DELAHAYE, sans jamais perdre son niveau d'excellence. Au-delà du rayonnement régional et national incontestable d'Isigny Sainte-Mère, j'ai pu constater de mes yeux la forte renommée de l'entreprise à l'international au cours des différents déplacements auxquels j'ai participé avec Daniel DELAHAYE et son équipe. Je pense par exemple à l'inauguration de la boutique Isigny Sainte-Mère dans le grand magasin Cheonho Department store de Séoul en Corée du Sud en 2017 : quelle fierté de voir des croissants normands élevés au rang de produits de luxe grâce à ce fameux Beurre d'Isigny ! Je pense également à notre dernier déplacement ensemble il y a quelques mois au Monténégro : nous y avons rencontré le PDG de la principale entreprise de distribution locale qui souhaitait vendre du Isigny Sainte-Mère. Trois semaines plus tard, les produits Isigny Sainte-Mère étaient déjà en rayon dans les supermarchés monténégrins !

Ces anecdotes témoignent à la fois de l'attractivité des produits de cette belle coopérative normande, mais également de l'efficacité de ses équipes. C'est cette renommée et ce succès mondial qui permettent notamment de bien rémunérer les agriculteurs et de fidéliser les salariés. Isigny Sainte-Mère fait aujourd'hui partie intégrante du terroir de la Normandie, ils sont d'ailleurs presque synonymes. Alors qu'une page se tourne et que je souhaite la meilleure des réussites à Gérard ANDRIOT qui prend la direction de la Coopérative, je suis heureux de pouvoir continuer à travailler avec Daniel DELAHAYE au service de la Normandie. Dès à présent, en tant que Haut-Commissaire à l'attractivité économique pour le 80e anniversaire du Débarquement et de la Bataille de Normandie, je sais qu'il saura attirer et fédérer les chefs d'entreprise du monde entier lors de cet événement majeur pour notre territoire.

Hervé MORIN,
Président de la Région Normandie

+20% de chiffre d'affaires en 2022 vs 2021. Ce chiffre est une image fixe de la vitalité d'Isigny Sainte-Mère. Derrière cet instantané, c'est tout un film qui se déroule depuis des décennies pour prendre les meilleures décisions avant les autres. Daniel DELAHAYE y joue le premier rôle.

Des Conquérants, la Normandie en a eu au moins deux. Guillaume LE CONQUÉRANT et Daniel DELAHAYE. Si les exploits de « William the Conqueror » sont bien documentés, ceux de Daniel DELAHAYE sont moins connus. L'humilité du Directeur Général d'Isigny Sainte-Mère et son art d'attribuer les succès au collectif, expliquent ceci. Daniel DELAHAYE, mérite qu'on lui rende hommage. Dès la fin des années 70 il prend l'initiative de se lancer à l'assaut des marchés extérieurs et structure un service export. Quarante-cinq ans plus tard, la coopérative laitière exporte ses beurres, crèmes, fromages et poudres de lait infantiles sur les cinq continents. Daniel DELAHAYE y est pour beaucoup. Dans les années 80, il prend le Concorde avec son concurrent d'alors pour conquérir ensemble le marché américain. Il installe une usine de camemberts au goût japonais

(moins salé, peu affiné) sur l'île d'Hokkaido, au début des années 90, faisant des Japonais de véritables partenaires de la Coopérative. L'esprit de conquête le pousse à charger des containers de Saint-Paulin pour les Etats-Unis et de commercialiser des croissants au Beurre d'Isigny dans des boutiques coréennes... Ou encore d'exporter 90% de la production de poudre de lait infantile pour nourrir 2,5 millions de bébés chaque jour, principalement en Asie.

Alors que 36 % du PIB de la Normandie sont réalisés à l'export (ce qui en fait la deuxième région la plus ouverte sur l'extérieur), l'exportation a pesé pour 61% du chiffre d'affaires d'Isigny Sainte-Mère en 2022 soit 373 millions d'euros. Le grand export a été très porteur : +13,61 % aux USA, +23,74 % en Asie, +30 % au Moyen-Orient. Le beurre et les fromages font un tabac à New-York et les poudres de lait infantiles confirment leur importance sur le marché chinois, pour l'un des premiers industriels laitiers français à avoir obtenu les agréments pour les exporter dans l'Empire du Milieu, en 2014. « Daniel Le Conquérant » a contribué à faire de son atelier normand une entreprise de rang mondial.

L'avenir s'écrit avec **Gérald ANDRIOT** nouveau Directeur Général



Le successeur de Daniel DELAHAYE est celui d'une coopérative qui a doublé son chiffre d'affaires et quasiment le nombre de ses salariés ces dix dernières années. Depuis début 2023, Gérald ANDRIOT évolue en binôme à la Direction Générale et a pris seul les rênes de l'entreprise en septembre 2023.

La tâche de Gérald ANDRIOT s'annonce aussi immense que l'homme qu'il remplace désormais. Successeur de Daniel DELAHAYE à la Direction Générale d'Isigny Sainte-Mère, cet homme de 50 ans a passé les 10 dernières années aux postes de Directeur Industriel, Directeur des Opérations (2015), Directeur Général Adjoint (2022) et enfin Directeur Général depuis le 1^{er} janvier 2023. Ingénieur en agroalimentaire de formation, Gérald ANDRIOT vient de finaliser un programme Executive MBA à HEC Paris, après 15 années d'expérience en industrie laitière dont 5 en tant que Directeur d'usines dans une autre coopérative bretonne. A la tête de la Direction des Opérations, il a mené des projets ambitieux tels le démarrage et l'exploitation d'une nouvelle unité de production de lait infantile (U2) en 2015, la construction d'un nouveau laboratoire d'analyses de poudres de lait

infantiles ultra-moderne en 2018, ayant notamment obtenu la prestigieuse norme COFRAC ou encore la rénovation et extension en cours du site de pâtes pressées à Chef-du-Pont (50). Il revient à Gérald ANDRIOT d'inscrire la Coopérative dans la continuité de la stratégie commerciale et de différenciation, en plaçant la qualité et le goût au cœur des préoccupations, en garantissant une satisfaction et un service client exemplaires tout en faisant perdurer les savoir-faire acquis au fil des décennies. De nouveaux enjeux sociétaux et environnementaux attendent ce dirigeant. Il s'agira notamment de développer la marque employeur afin de répondre aux attentes des nouvelles générations, ou encore de relever les défis environnementaux (consommations d'énergies, émissions de CO2, maîtrise de l'impact environnemental). La défense du modèle coopératif n'est pas en reste. Gérald ANDRIOT a aussi à cœur d'accompagner le Conseil d'Administration et son Président, Arnaud FOSSEY, dans la préservation et la pérennisation de la Coopérative avec les générations de producteurs de lait actuelles et à venir. Homme de terrain, dès sa prise de fonction, il a souhaité visiter chacune des fermes du Conseil d'Administration, apportant une importance capitale à l'ouverture aux autres et aux relations humaines.



« C'est un honneur de se voir confier la Direction Générale de cette entreprise si emblématique, la plus médaillée de France, qui m'a toujours fascinée ! C'est aussi un enjeu de taille, tant les attentes de nos clients, consommateurs, partenaires, producteurs et salariés sont nombreuses. Je me sais bien entouré, avec des équipes compétentes et impliquées. Et je remercie Daniel DELAHAYE pour la qualité de sa transmission, pour son précieux accompagnement et ses conseils avisés depuis toutes ces années. Cette promotion m'honore et m'oblige, afin de continuer à accompagner Isigny Sainte-Mère et ses équipes sur la voie durable de la qualité et de l'excellence. Un défi passionnant ! »

Gérald ANDRIOT,
Directeur Général de la Coopérative Isigny Sainte-Mère

1932. Création de la Coopérative d'Isigny-sur-Mer par 42 producteurs locaux
Jacques DE LAVENERE-LUSSAN devient Directeur Général

1947. Mise en service de la première tour d'atomisation industrielle française

1949. Naissance de Daniel DELAHAYE à Brix (Manche)

1959. Première production de poudres de lait infantile pour le marché américain

1968. Invention de la bombe de crème chantilly

1971. Roger CHINCHOLLE devient Directeur Général

1974. Daniel DELAHAYE obtient de son DESS Ingénieur Industrie agroalimentaire Spécialité Laiterie à l'ENSAIA de Nancy

1975. Daniel Delahaye est recruté par la Coopérative voisine de Sainte-Mère-Église

1976. Il devient Directeur Général de la Coopérative de Sainte-Mère-Église

1980. Fusion entre les 2 Coopératives et naissance de la Coopérative Isigny Sainte-Mère

1983. Daniel DELAHAYE devient Directeur Général Adjoint d'Isigny Sainte-Mère

1984. Structuration d'un service export

1985. Invention du premier robot capable de mouler le Camembert à la louche

1986. Obtention de l'AOC pour le Beurre et la Crème d'Isigny

1988. Mise en place de la norme ISO 9001, une première dans l'agroalimentaire français

1989. Certification Label Rouge des Mimolettes Vieilles et Extra-vieilles

1991. Daniel DELAHAYE devient Directeur Général d'Isigny Sainte-Mère

1996. Création d'une station de retraitement des effluents

1999. Il est promu Officier du Mérite Agricole

2000. Certification Agri-Confiance®

2003. Construction d'une nouvelle tour d'atomisation de poudres de lait

2005. Création du Concours du Meilleur Croissant d'Isigny au Beurre d'Isigny A.O.P.

2007. Construction d'une nouvelle tour d'atomisation de poudres de lait

2008. Construction de la 1^{ère} chaudière à biomasse-bois de l'agroalimentaire français

2009. Certification ISO 14001

2013. Signature d'un partenariat avec Biostime (H&H, groupe Hong-Kongais) pour la poudre de lait infantile
Arrivée de Gérald ANDRIOT

2014. Il est promu Officier dans l'Ordre National du Mérite

2015. Label Entreprise du Patrimoine Vivant
Arnaud FOSSEY devient Président de la Coopérative

2017. Obtention de la norme ISO 50001 (Management des énergies)

2018. Mise en service du nouveau laboratoire d'analyses de poudres de lait infantile
Il reçoit les Palmes académiques

2019. Acquisition des Caramels d'Isigny

2020. Mise en service d'une nouvelle unité de production de poudres de lait infantile (U2) portant la capacité de production à 45 000 tonnes / an

2021. Plan d'action en faveur des haies bocagères

2022. Accréditation COFRAC - ISO 17025* pour le laboratoire d'analyses de poudres de lait infantile
Mise en service de la tour de séchage U4

2023. Mise en service d'une nouvelle unité de production de poudres de lait infantile (U3) portant la capacité totale de production à 70 000 tonnes de poudres de lait par an.

31 millions d'euros d'investissements prévus pour un chiffre d'affaires 2022 de 607 millions d'euros

Nomination de Gérald ANDRIOT à la Direction Générale de la Coopérative en Janvier 2023

Daniel DELAHAYE part en retraite au 1^{er} septembre 2023

Objectif d'au moins 10% de vaches normandes dans les cheptels

-10% des prélèvements en eau, conformément à l'engagement pris en 2023 dans le cadre du « Plan Eau »



*Accréditation ISO 17025 par l'organisme COFRAC pour les prestations mentionnées sur l'annexe technique du site internet COFRAC.



www.isigny-ste-mere.com

CONTACTS PRESSE

VFC RELATIONS PUBLICS

VALÉRIE LANGLOIS

vlanglois@vfcrp.fr | 06 61 61 80 75

LINDA AMSELLEM

lamsellem@vfcrp.fr | 06 09 09 13 85