

## *Le mot de la Direction générale*

Dans un contexte toujours difficile marqué par la crise laitière et une concurrence exacerbée, le Groupe Laiteries Réunies boucle 2018 avec un chiffre d'affaires de 211.9 mios Frs (- 1.75 %). La tendance de certains fournisseurs de vendre directement aux clients explique ce léger recul. L'effectif en personnel s'établit à 337 personnes, en augmentation de 1.8 % du fait de la reprise de la société Fromages Chaudron SA.

### **Durcissement du marché et reprise de la société Fromages Chaudron SA**

La crise laitière, qui perdure depuis 2014, a entraîné plusieurs cessations d'activité de nos producteurs. Le tourisme d'achat des consommateurs suisses à l'étranger pénalise nos ventes et la concurrence toujours plus agressive impacte nos marges. La reprise de la société valaisanne Fromages Chaudron SA contribue à relancer nos ventes de produits laitiers et carnés en Suisse romande.

### **Le secteur laitier reste dynamique**

Malgré un marché en stagnation, notre fromager Val d'Arve SA (fromages Jean-Louis) progresse en volume et Nutrifrais SA (*Perle de Lait et TamTam*) maintient ses positions grâce au célèbre flan TamTam et aux tout nouveaux Perle de Lait « bi-couches » sur lit de fruits. Le lait sous label Genève Région - Terre Avenir (GRTA) poursuit son développement.

### **Le négoce se défend bien**

Dans un environnement très concurrentiel, Vivadis SA voit sa principale activité, la gastronomie, progresser de 5 %. La priorité est donnée à la rentabilité plutôt qu'à la croissance. Les ventes auprès des hôtels, restaurants et cafés progressent avec un assortiment ciblé de produits laitiers frais, un vaste réseau de distribution, un service de dépannage pour toute la Suisse romande et une possibilité de retrait de la marchandise « à quai ». Vivadis assure des livraisons groupées de produits frais et surgelés en Suisse romande sous 24 heures. Grâce à l'efficacité de son service télévente, de ses équipes commerciales et des trois tournées de distribution « à la chine », Vivadis maintient son leadership en Suisse romande.

### **Un secteur carné à la pointe de l'innovation**

Les ventes et volumes produits par Del Maître ont légèrement progressé en 2018, en dépit de la persistance du tourisme d'achat, notamment dans le commerce de détail où les écarts de prix aux consommateurs sont toujours aussi conséquents. Une politique commerciale offensive a permis de développer les ventes dans tous les secteurs de la distribution. La répercussion des augmentations de prix des matières premières reste absolument vitale pour assurer la pérennité de notre secteur carné. Les synergies entre Del Maître et Maître Boucher se sont renforcées en 2018 avec, à la clé, l'acquisition de nouveaux clients et marchés. Cette stratégie gagnante sera poursuivie en 2019.

### **La logistique s'adapte**

En 2018, la stratégie d'accompagner les clients et les grandes marques suisses et internationales de l'alimentaire dans leur évolution sur le marché suisse a porté ses fruits. Fort de ce succès, nous avons installé sur notre site situé au centre de la Suisse, à Bannwil (BE), une nouvelle ligne d'emballage pour le co-packing (duo- & trio-packs).

### **Réduction de l'impact environnemental**

La modernisation de notre production de froid, l'installation d'éclairages à LED et l'agrandissement de notre parc photovoltaïque sont autant d'initiatives qui concourent à limiter notre impact environnemental.

### **Pour tout renseignement complémentaire :**

**Pierre Charvet, Directeur général (022 884 82 83 – info@lrgg.ch)**