



ACTIVITÉS 2018





NOS FILIALES



NOS MARQUES



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 toujours dynamique

Malgré un marché en stagnation, notre fromager Val d'Arve SA (tommes *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 Romandie.

Un secteur carné à la pointe de l'innovation

Les ventes et les 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.



*Renouvellement des tanks à lait chez les producteurs.
Erneuerung der Milchtanks bei den Produzenten.*



*Fromagerie Chaudron, un distributeur au cœur du Valais.
Käserei Chaudron im Herzen des Wallis.*



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 du centre de la Suisse, à Bannwil (BE), une nouvelle ligne d'emballage pour le co-packing (duo- et 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.

La Direction générale



*L'affinage dans nos caves.
Reifung in unseren Kellern.*

Das Wort von der GENERALDIREKTION

In einem nach wie vor schwierigen, von der Milchkrise geprägten und von der Konkurrenz angeheizten Umfeld schliesst die Laiteries Réunies Genève Gruppe (LRG-Gruppe) das Jahr 2018 mit einem Umsatz von CHF 211,9 Mio. (-1,75%) ab. Die Tendenz mancher Lieferanten zum Direktverkauf an die Kunden erklärt den leichten Rückgang. Die Zahl der Mitarbeitenden stieg um 1,8% auf 337 Personen. Grund dafür ist die Übernahme der Fromages Chaudron SA.

Verhärtung des Marktes und Übernahme der Fromages Chaudron SA

Die seit 2014 anhaltende Milchkrise hatte auf Seiten unserer Produzenten mehrere Betriebsaufgaben zur Folge. Der Einkaufstourismus der Schweizer Konsumenten im Ausland wirkt sich negativ auf unsere Verkäufe aus und die immer aggressivere Konkurrenz beeinflusst unsere Margen. Die Übernahme des Walliser Unternehmens Fromages Chaudron SA leistet einen Beitrag zur Steigerung unseres Absatzes von Milch- und Fleischprodukten in der Westschweiz.

Der Milchwirtschaftsbereich bleibt dynamisch

Trotz eines stagnierenden Marktes steigt das Volumen unserer Käserei Val d'Arve SA (*Jean-Louis-Käse*), während Nutrifrais SA (*Perle de Lait* und *TAMTAM*) ihre Position dank des berühmten *TamTam-Flans* und der brandneuen Joghurtlinie *Perle de Lait* auf *Fruchtbett* halten kann. Die Label-Milch «Genève Région – Terre Avenir» bleibt auf Expansionskurs.

Der Handel behauptet sich gut

Das Kerngeschäft der Vivadis SA, die Gastronomie, legte in einem stark umkämpften Umfeld um 5% zu. Der Fokus wurde eher auf die Wirtschaftlichkeit als auf das Wachstum gelegt. Die Verkäufe an Hotels, Restaurants und Cafés steigen dank eines sehr zielgerichteten Sortiments an frischen Milchprodukten, eines dichten Vertriebsnetzes, eines Pannendienstes für die gesamte Westschweiz und der Möglichkeit, Waren ab Rampe zu beziehen. Vivadis führt Sammellieferungen von Frisch- und Tiefkühlprodukten in der Westschweiz innerhalb von 24 Stunden aus. Dank der Effizienz unseres Telefonverkaufs, unserer Verkaufsteams und unserer drei Hauslieferdienst-Touren bleibt die Vivadis SA in der Westschweiz führend.

*Toiture photovoltaïque terminée.
Beendete Photovoltaikanlage auf dem Dach.*





*Nouvelle conditionneuse de haute technologie pour Val d'Arve.
Neue hochtechnologische Verpackungsmaschine für Val d'Arve.*



Ein innovativer Fleischproduktbereich

Del Maître SA konnte Absatz und Produktionsmenge 2018 leicht steigern, dies trotz des anhaltenden Einkaufstourismus, insbesondere im Detailhandel, wo das Gefälle zwischen den Konsumentenpreisen nach wie vor beachtlich ist. Dank einer offensiven Absatzpolitik konnten die Verkäufe in allen Vertriebssektoren gesteigert werden. Die Überwälzung der höheren Rohstoffpreise ist für den Fortbestand unseres Fleischsektors von höchster Bedeutung. Die Synergien zwischen Del Maître und Maître Boucher wurden 2018 verstärkt, mit Fokus auf die Erschliessung neuer Märkte und Kunden. Diese erfolgreiche Strategie wird 2019 fortgesetzt.

Die Logistik passt sich an

Die Strategie, Kunden und grosse Schweizer und internationale Marken aus dem Lebensmittelbereich bei ihrer Entwicklung auf dem Schweizer Markt zu unterstützen, trägt Früchte. Durch diesen Erfolg gestärkt, haben wir an unserem Standort im Herzen der Schweiz, im bernischen Bannwil, eine neue Verpackungsstrasse für Co-Packing (Duo- und Trio-Packs) installiert.

Reduzierung der Umweltbelastung

Die Modernisierung unserer Kühlanlage, die Installation der LED-Beleuchtung und die Erweiterung unserer Solaranlage sind Teil unseres Bestrebens zur Reduzierung unseres ökologischen Fussabdrucks.

Die Generaldirektion

*Contrôle constant de la qualité sur l'ensemble de notre production.
Konstante Qualitätskontrolle in unserer gesamten Produktion.*



Economie & PRODUCTION LAITIÈRE

La situation difficile à laquelle sont confrontés les producteurs de lait ne s'est pas améliorée en 2018. Toutefois, en dépit de prix du lait peu attractifs, la production est restée dynamique dans la plupart des pays européens (+0,8% en 2018 vs. 2017) y compris en Suisse (+0,6% en 2018 vs. 2017). En raison de la cessation d'activité de plusieurs producteurs, la Fédération LRG enregistre par contre un recul de la collecte de 0,6% en 2018 vs. 2017, à 44 232 920 kg.

L'année 2018 a été caractérisée par une météo très perturbée, avec beaucoup de précipitations le premier semestre et une sécheresse associée à une canicule à partir de juin.

Durant l'année écoulée, la production de fourrage a été partout largement déficitaire par rapport à une année «normale» (-20 à 50% selon les régions), notamment s'agissant des regains. Ce déficit a conduit de nombreux producteurs à réformer une partie de leur cheptel laitier, avec les conséquences négatives que l'on peut imaginer sur la production laitière 2019.

Les stocks de beurre réduits (1 080 T fin décembre 2018) illustrent un marché laitier équilibré.

Les statistiques du commerce international montrent de nouveau une nette progression des importations de fromages en Suisse (+2,9% en 2018 vs. 2017) par rapport aux exportations (+1,4% en 2018 vs. 2017).

Politique agricole

Une forte opposition s'est manifestée au projet du Conseil fédéral de nouvelle politique agricole 2022+, qui ne tient pas assez compte des souhaits exprimés par la population lors de la votation du 24 septembre 2017 sur la sécurité alimentaire. Par ailleurs, plusieurs initiatives, dont une à Genève, visant à réintroduire une gestion des volumes laitiers (avec ou sans contingentement), ont été repoussées par le Parlement. Les promoteurs de ces initiatives entendent trouver une solution à la crise laitière qui dure depuis 2014. Cependant, ce genre de proposition se heurte à la réalité d'un marché de plus en plus libéralisé. Faute d'approvisionnement en lait suisse suffisant, les produits d'importation remplaceraient les produits suisses.

La Journée du lait attire de plus en plus de visiteurs. Immer mehr Besucher am Tag der Milch.



Activités et faits marquants en 2018

2018 s'est déroulée dans une conjoncture aussi difficile que 2017, marquée par une pression accrue des clients pour obtenir des prix compétitifs. Les effets du « tourisme d'achat » des consommateurs romands en France voisine restent également palpables.

La modernisation de nos installations de production de froid, l'installation d'éclairages à LED et le développement de notre parc de panneaux solaires témoignent de notre volonté de réduire notre impact environnemental.

La Journée du lait, organisée le 21 avril 2018 conjointement avec les producteurs de lait de Genève sur le site de notre centrale laitière de Plan-les-Ouates, a rencontré le même succès que les précédentes éditions, rassemblant pas moins de 3'000 visiteurs.

Fidèlement ancrée dans son terroir, la coopérative des Laiteries Réunies a également participé à de nombreuses manifestations, comme par exemple: la MUBA de Bâle, l'OLMA de Saint-Gall, la BEA de Berne, la Nuit de la Longeole IGP d'Aire-la-Ville, la Foire du Valais à Martigny, le SIAL à Paris, l'ANUGA de Cologne, la Fête de la tomate à Carouge, le Rallye Gourmand à Genève, la Fête des vendanges à Russin, la Désalpe de nos producteurs de lait à St-Cergue, le salon Goût et Terroir à Bulle, le salon Agrobiorama à Lausanne et aussi les Automnales de Genève.

Enfin, les Laiteries Réunies soutiennent toujours avec enthousiasme l'excellente équipe du Genève Servette Hockey Club !

Wirtschaft und MILCHPRODUKTION

Die schwierige Situation, der die Milchproduzenten gegenüberstehen, hat sich 2018 nicht verbessert. Trotzdem ist die Produktion ungeachtet der wenig attraktiven Milchpreise in den meisten europäischen Ländern sehr dynamisch geblieben (+0,8% in 2018 gegen 2017). So auch in der Schweiz (+0,6% in 2018 gegen 2017). Aufgrund der Betriebsaufgabe mehrerer Produzenten registriert die Fédération LRG in 2018 hingegen einen Rückgang bei der Milchsammlung um 0,6% gegenüber dem Vorjahr auf 44'232'920 kg.

Das Jahr 2018 war von wechselhaften Wetterverhältnissen geprägt. Auf eine niederschlagsreiche erste Jahreshälfte folgte ab Juni im Zusammenhang mit der Sommerhitze eine trockene Periode.

Der Futterbau war im vergangenen Jahr im Vergleich mit einem normalen Jahr überall mehrheitlich defizitär (-20 bis 50% je nach Region). Es handelt sich vor allem um Emd. Dieses Defizit hat dazu geführt, dass zahlreiche Produzenten einen Teil ihres Milchkuhbestandes angepasst haben, mit den zu erwartenden negativen Auswirkungen auf die Milchproduktion 2019.

Der tiefe Butterlagerbestand (1'080 Tonnen Ende Dezember 2018) markiert einen ausgeglichenen Milchmarkt.

Die Welthandelsstatistiken zeigen, dass der Anstieg der Käseimporte in der Schweiz (+2,9% 2018 gegen 2017) etwa jenem der Exporte (+1,4% in 2018 gegen 2017) entspricht.

Agrarpolitik

Der bundesrätliche Entwurf für die neue Agrarpolitik 2022+ ist auf starken Widerstand gestossen. Sie nimmt zu wenig Rücksicht auf die von der Bevölkerung im Rahmen der Abstimmung über die Initiative für Ernährungssicherheit vom 24. September 2017 geäusserten Wünsche. Zudem wurden mehrere Initiativen, darunter auch eine aus Genf, die auf die Wiedereinführung einer Regelung der Milchmengen (mit oder ohne Kontingentierung) abzielen, vom Parlament zurückgewiesen. Die Initianten dieser Initiativen beabsichtigen, eine Lösung für die seit 2014 anhaltende Milchkrise zu finden. Gleichzeitig stehen solche Vorschläge im Widerspruch zur Realität eines immer stärker liberalisierten Markts, auf dem Produkte, die in der Schweiz hergestellt werden, unweigerlich durch importierte Artikel ersetzt werden.



*En Septembre, la désalpe à St-Cergue.
Der Alpbazug in St-Cergue.*



Aktivitäten und Highlights 2018

2018 zeigte sich wie 2017 als konjunkturell schwieriges Jahr. Der Druck von Seiten der Konsumenten zu kompetitiven Preisen stieg. Die Auswirkungen des «Einkaufstourismus» der Westschweizer Konsumenten in Frankreich blieben weiterhin spürbar.

Die Modernisierung unserer Kühlanlage, die Installierung von LED-Beleuchtung und die Erweiterung unserer Solaranlage sind Ausdruck unseres Wunsches, unseren ökologischen Fussabdruck zu reduzieren.

Der Tag der Pausenmilch, der am 21. April 2018 gemeinsam mit den Genfer Milchproduzenten am Standort unserer Milchzentrale in Plan-les-Quates durchgeführt wurde, war wie in den bisherigen Jahren sehr erfolgreich und zog rund 3'000 Besucher an.

Die Genossenschaft Laiteries Réunies ist in ihrer Region gut verankert und hat ausserdem an zahlreichen Veranstaltungen teilgenommen, wie etwa an der MUBA in Basel, der OLMA in St. Gallen, der Nuit de la Longeole IGP in Aire-la-Ville, der Foire du Valais in Martigny, der SIAL in Paris, der Anuga in Köln, der Fête de la tomate in Carouge, der Rallye Gourmand in Genf, dem Weinlesefest in Russin, dem Alpbazug unserer Milchproduzenten in St-Cergue, der Schweizer Gastromesse «Goûts & Terroirs» in Bulle, dem Salon Agrobiorama in Lausanne und den Automnales in Genf.

Zu guter Letzt: Die Laiteries Réunies unterstützen immer noch mit grosser Begeisterung die ausgezeichnete Mannschaft des Eishockey-Clubs Genf-Servette!

Secteur LAITIER

Val d'Arve

Dans un marché en stagnation, le fromager du Groupe LRG, Val d'Arve SA, parvient à accroître ses ventes de Tommes Jean-Louis, notamment la *mini-tomme de 30 g*, produite à plus de 2 millions d'exemplaires, conditionnée en filet de 5 pièces et désormais aussi en barquette de 8 pièces.

Elaborées avec du lait genevois et vaudois, les spécialités fabriquées par Val d'Arve SA collectionnent régulièrement des médailles dans de nombreux concours, par exemple aux derniers «World Cheese Awards 2018» de Bergen (Norvège). Parmi les nouveautés 2018, figurent la *Tomme «Black Friday»* enveloppée de cendre végétale pour Migros, la *mini-tomme bio* pour les 25 ans du Coop Naturaplan et plusieurs plateaux de fromages spécialement confectionnés pour Pâques et Noël.



Nos labels de qualité, Unsere Gütezeichen



In einem stagnierenden Markt gelingt es der Käserei der LRG-Gruppe, Val d'Arve SA, ihren Umsatz bei den Tommes Jean-Louis, insbesondere bei der *30 g Mini-Tomme*, zu steigern. Von Letzteren wurden über zwei Millionen produziert und verpackt in Netzen zu fünf Stück und künftig auch in Schalen zu acht Stück angeboten.

Die von Val d'Arve SA hergestellten Spezialitäten aus Genfer und Waadtländer Milch gewinnen an zahlreichen Wettbewerben regelmässig Medaillen, so z. B. an den letzten World Cheese Awards 2018 in Bergen (Norwegen). Unter den Neuheiten 2018 figurieren die *Tomme «Black Friday»*, die für die Migros mit Pflanzenasche bestäubt werden, die *Bio Mini-Tomme* für das 25-jährige Jubiläum von Coop Naturaplan, sowie mehrere Käseplatten, die für Ostern und Weihnachten konfektioniert wurden.



Secteur LAITIER

Nutrifrais

Spécialisée dans l'ultra-frais, la filiale du Groupe LRG, Nutrifrais SA, fait face à un marché très disputé. Néanmoins, notre flan «iconique» TAMTAM confirme plus que jamais son statut de leader de sa catégorie en Suisse. Une variante «Caramel 4x100 g» a été développée spécifiquement pour Coop. Malgré une imitation présente sur le marché, le Perle de lait figure toujours en bonne place dans les linéaires, avec une nouveauté en 2018: le *Perle de lait sur lit de fruits*, unique en Suisse.

À noter également le lancement de nouveaux yogourts aux fruits jaunes sous label «Max Havelaar» pour Coop.

Des spécialités au lait biologique viendront enrichir l'assortiment de Nutrifrais en 2019.



Notre gamme de yogourts aux fruits Balko en format 115g.
Unser Sortiment an 115g Balko Fruchtjoghurts.

Nos labels de qualité, Unsere Gütezeichen





Die auf ultrafrische Produkte spezialisierte Nutrifrais SA, eine Tochtergesellschaft der LRG-Gruppe, bewegt sich in einem sehr umkämpften Markt. Dennoch bestätigt unsere Ikone, das TAMTAM, mehr denn je ihren Leaderstatus in ihrer Kategorie in der Schweiz. Für Coop wurde eine spezielle Variante «Caramel 4x100g» entwickelt. Trotz einer Nachahmung auf dem Markt belegt «Perle de Lait» in den Regalflächen immer noch einen guten Platz. 2018 gab es ein Neuheit: *Perle de Lait auf Fruchtbett*, die in der Schweiz eine einzigartige Spezialität ist.

Im Weiteren wurde für Coop eine neue Joghurtlinie mit gelben Früchten unter dem Label «Max Havelaar» lanciert.

Im Jahr 2019 wird das Sortiment von Nutrifrais durch weitere Spezialitäten aus Bio-Milch erweitert.

Vivadis

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 très 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».

En 2018, Vivadis a fini d'équiper tous ses camions de distribution avec un compartiment à température négative pour transporter les surgelés. Nos clients peuvent ainsi commander, dans toute la Suisse romande, en même temps, les produits frais et surgelés pour une livraison groupée dès le lendemain. Ces livraisons en bi-température sont également offertes à des mandants en prestation de service.

Le «tourisme d'achat» des consommateurs genevois en France voisine impactent négativement nos ventes auprès des commerces de détail. Malgré cela, les gammes de yogourts sous marques *GRTA* et *Balko* progressent significativement.

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

La filiale suisse allemande basée à Bannwil (BE) conserve un bon niveau d'activités, basé sur un très large assortiment de fromages.

Das Kerngeschäft der Vivadis AG, die Gastronomie, legte in einem sehr umkämpften Umfeld um 5% zu. Der Fokus wurde eher auf die Wirtschaftlichkeit als auf das Wachstum gelegt.

Die Verkäufe an Hotels, Restaurants und Cafés nahmen um 5% zu. Dies dank eines sehr zielgerichteten Sortiments an frischen Milchprodukten, eines breiten Vertriebsnetzes, eines Pannendienstes für die gesamte Westschweiz und der Möglichkeit, Waren ab Rampe zu beziehen.

Im Jahr 2018 rüstete Vivadis sämtliche Verteilerfahrzeuge mit Gefrierschränken zum Transport der Tiefkühlprodukte aus. Unsere Kunden können gleichzeitig in der ganzen Westschweiz frische und tiefgekühlte Produkte bestellen, die ab dem nächsten Tag als Sammelbestellung ausgeliefert werden. Die LRG erbringt diese Transport-Dienstleistung auch für Dritte.

Der Einkaufstourismus der Genfer Konsumenten im benachbarten Frankreich wirkt sich negativ auf unsere Verkäufe im Detailhandel aus. Dennoch hat das Joghurtsortiment unter dem Label *GRTA* und *Balko* signifikant zugelegt.

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

Die Deutschschweizer Tochtergesellschaft in Bannwil (BE) kann sich mit einem sehr breiten Sortiment an Käsespezialitäten gut behaupten.

W. Ottiger affiche une belle progression en volume et en chiffre d'affaires en 2018, tirée par les spécialités lactées liquides et d'autres produits de substitution. Les périodes de Pâques et de Noël restent des moments forts pendant lesquels W. Ottiger AG déploie toutes ses compétences en matière de conseil et de fourniture d'un large assortiment de fromages indigènes et étrangers.

Die W. Ottiger AG verzeichnet 2018 mit ihren Milchspezialitäten und anderen Ersatzprodukten sowohl mengen- als auch zahlenmässig einen Zuwachs. Ostern und Weihnachten bleiben die stärkste Umsatzzeit, in der die W. Ottiger AG all ihre Kompetenzen im Bereich Beratung und Lieferung eines breiten Sortiments an in- und ausländischen Käsen einsetzt.

La télévente Vivadis. Vivadis Telemarketing



Chäs Max

Les fromages fourrés de Chäs Max achalandent les rayons, spécialement à la coupe, de très nombreux magasins dans toute la Suisse. La médaille d'or obtenue aux derniers «World Cheese Awards» de Bergen (Norvège) confirme la qualité des produits et la capacité d'innovation de Chäs Max. Parmi les nouveautés 2018, la tomme fourrée à l'ail des ours (Coop) et les tommes De Luxe chez Lidl connaissent un franc succès.

Die gefüllten Käse der Firma Chäs Max sind in den Regalen und insbesondere an den Käsetheken zahlreicher Läden in der ganzen Schweiz anzutreffen. Die an den letzten „World Cheese Awards“ in Bergen (Norwegen) gewonnene Goldmedaille bestätigt die Produktequalität und die Innovationskraft von Chäs Max. Unter den Neuigkeiten des Berichtsjahrs figurieren die Tomme Knoblauch für Coop und die Tommes «De Luxe» für Lidl, welche sich eines grossen Erfolgs erfreuen.



Chaudron

En janvier 2018, le Groupe Laiteries Réunies a pris le contrôle total et opérationnel de Fromages Chaudron SA à Collombey-Muraz (VS), après le rachat des parts détenues par Vacherin Fribourgeois SA.

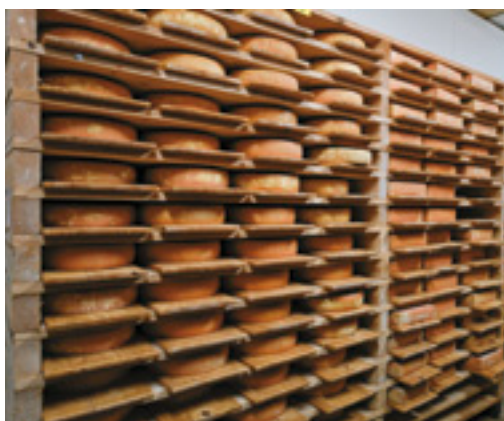
Les mesures prises et la mise en place d'une nouvelle équipe ont permis de mettre Chaudron sur de bons rails. Des investissements permettant un meilleur service clients et une amélioration de l'affinage sont en cours de réalisation.

En 2019, un effort particulier dans le domaine commercial sera entrepris afin d'asseoir la réputation de Chaudron.

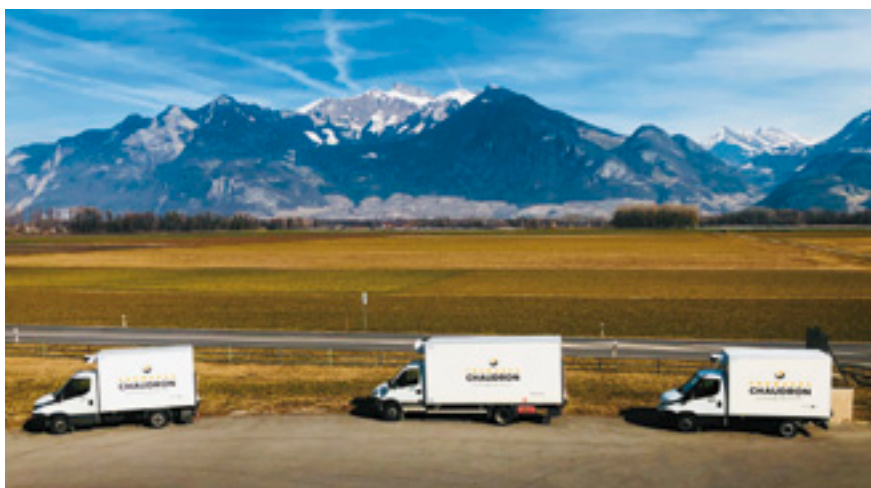
Im Januar 2018 hat die Laiteries Réunies Gruppe mit dem Kauf der von Vacherin Fribourgeois SA gehaltenen Anteile die Fromages Chaudron SA in Collombey-Muraz (VS) übernommen und ist damit für die Gesamtführung und das operative Geschäft verantwortlich.

Durch die erfolgten Massnahmen und mit ihrem neuen Mitarbeiter-team ist Chaudron gut aufgestellt. Derzeit werden Investitionen für einen besseren Kundendienst und eine Verbesserung der Affinage getätigt.

Mit besonderen Massnahmen im kommerziellen Bereich wird 2019 Reputationsarbeit für Chaudron geleistet.



Au cœur du Valais, Chaudron liegt mitten im Wallis.



Del Maître

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 néanmoins permis de développer les ventes dans tous les secteurs de la distribution.

Le lancement de la gamme Clean avec le *Jambon Prestige Essentiel* a suscité l'intérêt des clients de Del Maître, ce qui laisse entrevoir de belles perspectives pour ces produits novateurs. Notre service Recherche et Développement a poursuivi ses efforts en 2018 et de nouveaux articles Clean agrémenteront les linéaires dès le premier semestre 2019.

D'autres études sont en cours pour élaborer des produits répondant aux demandes des clients et aux attentes des consommateurs. La choucroute en portion individuelle connaît une croissance de ses ventes à deux chiffres, ceci malgré la commercialisation de produits similaires sous marques de distributeurs (MDD).

Grâce à la stratégie dynamique mise en œuvre par la Fédération des Laiteries Réunies, en partenariat avec l'un de ses sociétaires genevois, les approvisionnements en viande de porc GRTA se sont significativement renforcés à partir de fin 2018. Cette initiative contribuera à répondre aux besoins du marché local et à développer le marché des produits GRTA.

Tout au long de 2018, les cours du porc ont été presque identiques à ceux de 2017. Les rares variations de prix ont été uniquement répercutées sur trois articles : les jambons, les carrés et les poitrines. Les hausses importantes intervenues début 2019 sur tous les articles de découpe nous ont contraints à adapter nos prix de vente. La répercussion des augmentations de prix des matières premières est absolument vitale pour assurer la pérennité de notre secteur carné.

Dans un contexte qui s'annonce difficile pour 2019, les collaborateurs de Del Maître restent plus que jamais mobilisés pour améliorer la productivité, la maîtrise technologique et les coûts de production afin d'offrir à nos clients des produits innovants répondant pleinement à leurs attentes.



*Notre production de saucisses.
Unsere Produktionen von Würsten.*



La gamme Prestige. Die « Prestige » Produktlinie.

Maître Boucher

Dans un contexte tendu, marqué par des approvisionnements en bovins difficiles à cause des aléas climatiques, un marché de la gastronomie très concurrentiel avec beaucoup d'intervenants et la pression croissante des deux acteurs majeurs du marché de la viande en Suisse, Maître Boucher parvient à maintenir son niveau d'activité.

Les efforts entrepris sur la qualité des produits, le service aux clients et la maîtrise des coûts seront poursuivis et intensifiés. 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 développée en 2019.



Goulache de saucisses de Vienne: L'une des nombreuses recettes Del Maître. Gulasch mit Wiener Wurst: eines der zahlreichen Rezepte von Del Maître.



*Le plus grand producteur genevois de longeole IGP.
Der grösste Genfer Produzent von Longeole IGP.*



Del Maître

Umsatz und Produktionsmenge von Del Maître haben 2018 leicht zugenommen. Dies ungeachtet des anhaltenden Einkaufstourismus, insbesondere im Detailhandel, wo die Differenz bei den Konsumentenpreisen nach wie vor signifikant ist. Dank einer offensiven Absatzpolitik konnten aber die Verkäufe in allen Vertriebssektoren gesteigert werden.

Die Lancierung des «Clean-Sortiments» mit dem Schinken *Le Prestige Essentiel* stiess bei den Kunden von Del Maître auf reges Interesse, was auf eine vielversprechende Zukunft dieser neuen Produkte hindeutet. Unsere Forschungs- und Entwicklungsteams haben ihre Anstrengungen 2018 fortgeführt. Ab dem ersten Halbjahr 2019 werden die Verkaufsregale durch neue Clean-Artikel bereichert.

Weitere Studien sind im Gange, um Produkte herzustellen, die den Anforderungen der Kunden und den Erwartungen der Konsumenten gerecht werden. Die Verkäufe von Sauerkraut in Einzelportionen verzeichnen eine Zunahme im zweistelligen Bereich und dies, obwohl identische Handelsmarkenprodukte vermarktet werden.

Dank der dynamischen Strategie der Laiteries Réunies Genève und eines seiner Genfer Mitglieder, konnte die Versorgung mit Schweinefleisch unter dem Label GRTA ab Ende 2018 signifikant gesteigert werden. Diese Initiative wird dazu beitragen, den lokalen Marktbedürfnissen nachzukommen und den Markt mit GRTA-Produkten auszubauen.

Im Laufe des Berichtsjahrs waren die Preise für Schweinefleisch praktisch identisch mit jenen des Vorjahrs. Die vereinzelt Preis-schwankungen spiegelten sich einzig in drei Artikeln wider: Schinken, Karree- und Bruststücke. Die deutlichen Preisanstiege Anfang 2019 bei allen portionierten Artikeln zwangen uns dazu, unsere Verkaufspreise anzupassen. Die Überwälzung der höheren Rohstoffpreise ist absolut notwendig, um den Fortbestand unseres Fleischproduktebereichs zu sichern.

In einem Umfeld, das sich für 2019 als schwierig abzeichnet, werden die Mitarbeitenden von Del Maître wiederum alles daran setzen, um die Produktivität, das technologische Know-how und die Produktionskosten zu verbessern, damit unseren Kunden innovative Produkte angeboten werden können, die ihren Erwartungen vollumfänglich entsprechen.

Maître Boucher konnte seine Geschäftstätigkeit in einem angespannten Umfeld mit einer witterungsbedingt engen Versorgungslage bei Rindern, einem umkämpften Gastromarkt mit vielen Akteuren und dem steigenden Druck der beiden Hauptplayer am Schweizer Fleischmarkt aufrechterhalten.

Das Engagement für die Produktqualität, den Kundendienst und die Kostenkontrolle wird weiterverfolgt und intensiviert.

Die Synergien zwischen Del Maître und Maître Boucher wurden 2018 verstärkt, mit Fokus auf die Erschliessung neuer Märkte und Kunden. Diese erfolgreiche Strategie wird 2019 fortgesetzt.

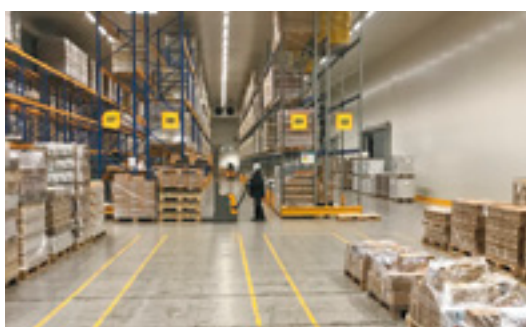
En 2018, la branche logistique LRG affiche une progression de 1% de ses volumes par rapport à 2017. La stratégie d'accompagner les clients et les grandes marques suisses et internationales de l'alimentaire dans leur évolution porte ses fruits. Forts de ce succès et à la demande de plusieurs marques, nous avons installé sur notre site du centre de la Suisse à Bannwil (BE), une nouvelle ligne d'emballage pour le co-packing (duo & trio-packs).

Cette activité située à même le site de stockage des produits permet un délai de réaction très court pour répondre au mieux aux commandes.



2018 verzeichnete der Logistikkbereich der LRG eine Volumenzunahme von 1% gegenüber dem Vorjahr. Die Strategie, die Kunden und die grossen Schweizer und internationalen Marken im Lebensmittelbereich in ihrer Entwicklung zu unterstützen, trägt ihre Früchte. Basierend auf diesem Erfolg und auf Ansuchen mehrerer Marken haben wir an unserem Standort in Bannwil (BE) eine neue Verpackungsstrasse für Co-Packing (Duo- und Trio-Packs) installiert.

Diese Aktivität am gleichen Standort wie die Produktelagerung verkürzt die Reaktionszeit, sodass auf Bestellungen optimal reagiert werden kann.



Site de Bannwil, certifié ISO 22000.
Standort Bannwil, ISO 22000 zertifiziert.



Site de Bannwil. Standort Bannwil.



Nos labels de qualité, Unsere Gütezeichen



LAITERIES RÉUNIES GENÈVE

Depuis 1911

Laiteries Réunies Genève, la coopérative romande de proximité !



Chiffres-clés du Groupe LRG *Kennzahlen zur LRG-Gruppe*

Chiffre d'affaires (en millions de CHF)

211,9 Mio CHF

Effectif du personnel au 31.12.2018

337

Participation sociétés filiales

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

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

Apport de lait total

KG

Lait acheté (y compris lait bio)	44 232 920
Revente en France des surplus de lait des Zones franches dépassant le contingent d'importation	3 459 473
Lait des sociétaires livré en Suisse (y compris lait bio) soit en kilos	40 773 447
Total entré en centrale laitière soit en litres	39 585 870

Utilisation

Litres

Lait entier transformé en produits laitiers: crème de consommation, fromages à pâte molle, yoghourts, desserts et flans, crème transformée et sous-produits divers	34 589 143
Lait entier livré à d'autres fabricants et revente de surplus saisonniers	4 858 750
Différence d'inventaire	137 977
Total équivalent	39 585 870

Sociétaires

Nombres

Sociétaires	Sociétés coopératives locales	77
	Individuels	12
	Total des membres affiliés	619

CONSEIL D'ADMINISTRATION DES LAITERIES RÉUNIES

MM. Olivier Berlie, président, La Rippe	<i>sortant à fin</i> 2020
Marc Zeller, vice-président, Vernier	2020
Laurent Dubettier, secrétaire, Beaumont	2020
Claude Bieri, Avully*	2018
Raphaël Chardon, Saint-Julien-en-Genevois	2019
Henri-Pierre Dupraz, Soral	2019
Eric Joly, Longirod	2019
Romain Merme, Collonges-Fort-L'Ecluse*	2018
Damien Regard-Tournier, Thoiry*	2018
Yves Ravenel, Trélex	2020
Bernard Treboux, Bassins > Démissionnaire**	2018

* Proposés à l'élection par l'assemblée des délégués du 28 mars 2019 pour un nouveau mandat de trois ans.

** Démission du 29.10.2018. Poste à repourvoir à l'Assemblée des délégués du 28 mars 2019.

CONSEIL D'ADMINISTRATION DES SOCIÉTÉS FILIALES

Représentation différente selon les sociétés

ORGANE DE RÉVISION

PricewaterhouseCoopers, Genève

DIRECTION GÉNÉRALE

MM. Pierre Charvet	Directeur général + Secteur Laitier + Secteur Négoces a.i.
Bernard Petry	Secteur Carné
Jean-Pierre Dunand	Secteur Logistique et Transports - Vivadis SA



LAITIÈRES RÉUNIES SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE

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

Pierre Charvet	Direction générale
Philippe Lebrun	Secrétariat général - Sociétaires
Anne-Charlotte Ténart	Secrétariat de direction
Julien Duret	Gestion des laits
Jean Borella	Administration et finances
Alban Lagresle	Contrôle général de gestion
Sarah Schmid	Ressources humaines
Patrick Veyrès	Informatique
Jérôme Gotta	Service technique PLO
Marie Depraz	Assurance qualité

Secteur LAITIER

VAL D'ARVE SA

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

Pierre Charvet	Direction
Marc Daloz	R&D / Marketing
Martin Wieland	Ventes nationales
Christophe Bertrand	Exploitation Val d'Arve
Philippe Leconte	Production Nutrifrais

NUTRIFRAIS SA

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

Secteur NÉGOCE

VIVADIS SA

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

Jean-Pierre Dunand	Direction Vivadis
Pascale Bruyère	Ventes Suisse romande
Gregor Toggwyler	Ventes Suisse alémanique

W. OTTIGER AG - CHÄS MAX GmbH

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

Pierre Charvet	Direction W. Ottiger / Chäs Max
Martin Wieland	Ventes nationales
Daniele Fresta	Clients grands comptes
Marc Blondel	Achat, ordonnancement, négoce

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

Secteur LOGISTIQUE

LRG LOGISTICS SA

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

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

Secteur CARNÉ + CHAUDRON

DEL MAÎTRE SA / MAÎTRE BOUCHER

Route de Satigny 60	Tél	022 989 00 00
1242 Satigny/Genève	Fax	022 989 00 90
	Web	www.delmaitre.ch
	E-mail	info-dlm@lrgg.ch

Bernard Petry	Direction
Christelle Perrollaz	Assurance qualité et adjointe de direction

FROMAGES CHAUDRON SA

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

Nelson Santos	Contrôle de gestion
Olivier Roche	Ventes
Christophe Lavy	Ventes
José Pereira	Achats
Daniel Servoz	Exploitation



Horaires de ventes au chalet

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

Mardi et jeudi: 11h00 - 13h00

Mardi: réservé au personnel des LRG et aux sociétaires

Chemin des Aulx 6, 1228 Plan-les-Ouates

