



les Laiteries Réunies ont repris l'entier des parts en 2012, sont fabriqués chaque jour dans l'usine et en utilisant les recettes «les plus naturelles possible».

Ile de Plan-les-Ouates, les Laiteries Réunies transforment notamment de grands distributeurs. L'entreprise genevoise s'adapte aux nouvelles tendances et faire face aux normes d'hygiène alimentaire toujours plus drastiques.

## e aux rayons des grands ns les coulisses des TamTam et Perle de Lait

que derrière les murs jaunes en béton se transforment plus de 360 produits alimentaires qui leur sont familiers: le brie (truffé ou pas), les tommes vaudoises et genevoises, le reblochon, le gruyère (pour l'affinage), les Panier de Yoplait, les briques de lait, le jambon en tranches Del Maître et les saucisses à rôtir via sa filiale carnée à Satigny (GE). Mais les produits phares des Laiteries Réunies, ce sont les célèbres flans TamTam et les yogourts de la gamme Perle de Lait. Un véritable carton, puisque l'entreprise en écoule 1000 tonnes de chaque par année en Suisse romande.

Comment sont produits ces articles si connus des Romands? Pour le savoir, nous patientons sur le parking des Laiteries Réunies, faute d'avoir noté le code d'entrée. Là, des véhicules genevois et vaudois côtoient des automobiles immatriculées en France voisine. On l'oublierait, mais l'entreprise est une coopérative qui compte quelques sociétaires français des zones franches de Genève. Il s'agit de 540 km<sup>2</sup> entre les départements de l'Ain et de la Haute-Savoie. Plus loin, au

coin de l'entreprise, des employés tirent une dernière bouffée de cigarette avant de regagner la ligne de production.

### Services secrets

Pierre Charvet, directeur général des Laiteries Réunies depuis 2012, nous accueille avec la bonhomie et l'énergie si caractéristiques des patrons qui se sont construits avec leur entreprise. Le sexagénaire a démarré aux Laiteries Réunies en 1974, dans l'ancienne usine de Carouge, à l'un des postes les plus pénibles: la pasteurisation. «Un travail de nuit dans une chaleur étouffante, dit-il. Vous jugerez par vous-même.» Pierre Charvet nous conduit dans son bureau au deuxième étage. Le long du couloir, de petites niches où s'alignent les départements finance et ressources humaines, la comptabilité et le marketing. Le décor semble figé depuis les années 80.

L'innovation se cache ailleurs, au sein du service recherche et développement. C'est ici que s'élaborent notamment les recettes des produits laitiers. Dans le minuscule bureau, trois collaborateurs sont en pleine réunion. Ils planchent sur des nouveautés pour répondre aux attentes

des grands distributeurs et aux envies du consommateur. On aimerait en savoir plus. Les trois membres du service R&D sourient, mais se taisent. Pierre Charvet éclate alors de rire. «Ils vous révéleraient plus volontiers leurs coins à champignons que les recettes ultrasecrètes qu'ils ont concoctées.» Et celle du TamTam?

«La composition d'un TamTam, c'est du lait des Laiteries Réunies, du sucre et du caramel que l'on fabrique ici, répond Pierre Charvet. Nos produits se doivent d'être présents chez tous les grands distributeurs. Sinon, c'est la mort. Migros et Coop représentent 80% du marché. On ne brade cependant pas nos produits. Les prix de vente chez Aldi et Lidl sont comparables à ceux des autres clients.» Le directeur général ne nous dira pas sa marge. «Nous définissons bien les prix, mais je ne vous cache pas que l'on se fait serrer le kiki chaque année, lâche le directeur général. Pour tenir, il faut innover. C'est capital.»

Chaque début d'année, Pierre Charvet organise un comité scientifique avec les chimistes et vétérinaires cantonaux, des diététiciens ainsi que les cadres maison. Lors de ces séances, le directeur général prend connaissance des nouveaux produits à élaborer en fonction des dernières tendances. «Les normes sont très strictes. Par exemple pour les produits du label Genève Région-Terre Avenir (GRTA), seuls les arômes naturels fraise et abricot sont utilisés. Il n'y a plus d'additifs ni d'agents conservateurs.» Et d'ajouter: «Nous avons un service qualité très pointu. Nous faisons très attention à toutes nos matières premières et à nos ingrédients. On se doit de respecter le consommateur. C'est indispensable si l'on veut pérenniser nos affaires.» Pierre Charvet ne cache pas que, à l'époque, c'était un peu moins strict. Cette ère est révolue.

Pour s'adapter aux nouvelles tendances des consommateurs et faire face aux normes de production, d'hygiène et de sécurité alimentaire toujours plus drastiques, les Laiteries Réunies modifient sans cesse les recettes de leurs produits laitiers «pour qu'elles soient les meilleures et les plus naturelles possible», souligne Pierre Charvet. Les yogourts sont fabriqués à base de lait, de crème et de lait concentré. «Nous produisons notre lait concentré par