



Communiqué de presse

Laval, le 23 octobre 2020

## **Le Groupe Lactalis garantit la qualité de ses produits.**

A la suite de l'enquête menée par un consortium de médias et la diffusion d'un reportage *d'Envoyé Spécial* sur France 2 le 22 octobre 2020, le Groupe Lactalis souhaite apporter un certain nombre de précisions et de corrections. La première est que le Groupe Lactalis n'est pas au-dessus des lois. Il est soumis à de nombreux contrôles et est sanctionné s'il doit l'être.

## **Le Groupe Lactalis ne peut pas laisser dire que 38 de ses sites de production sur 60 ne seraient pas conformes à la réglementation environnementale.**

Le Groupe Lactalis reconnaît l'existence de non conformités ponctuelles sur les dix dernières années. Pour y pallier, de nombreuses stations d'épuration ont fait ou font l'objet d'un programme de modernisation ou de remplacement. Ainsi, sur les 5 dernières années, 22 stations d'épuration ont été construites ou modernisées pour un montant de 35 millions d'euros. A titre d'exemple, les sites de St Just de Claix et de Retiers sont aujourd'hui équipés de station d'épuration de dernière génération. Il n'y a donc plus de rejet polluant dans les cours d'eau concernés contrairement à ce que laisse croire le reportage *d'Envoyé Spécial* diffusant des images de 2017.

Nos sites font l'objet de nombreux contrôles de la part des autorités. Si un dysfonctionnement est identifié, les équipes du Groupe Lactalis se mobilisent pour y apporter une résolution efficace.

## **Non le Groupe Lactalis ne pratique pas le mouillage de lait ; non le Groupe Lactalis ne recycle pas les fromages souillés.**

Nos fromageries et laiteries sont régulièrement contrôlées par les autorités françaises et étrangères, auditées de manière inopinée par nos clients et des laboratoires indépendants. Le respect des normes de sécurité sanitaire des aliments fait intégralement partie des process de fabrication de nos produits.

Le recyclage des produits laitiers est inscrit dans les process HACCP (méthode d'analyse et de contrôle des risques sanitaires) des fromageries et laiteries. Les matières lait ou crème issues des démarrages et fins de séquences de production sont valorisées dans la préparation des produits. Après cette étape, la pasteurisation des produits garantit leur qualité sanitaire. En aucun cas, la proportion d'eau du produit fini n'est augmentée.

Le document « calcul de la standardisation » présenté faussement comme un guide formatant le mouillage du lait concerne en réalité un procédé de fabrication de fromage encadré par le Décret Fromage. Les critiques émises à ce sujet sont donc infondées.

Le Groupe Lactalis s'inscrit dans une démarche de progrès guidée par la volonté de proposer des produits sains, savoureux et de qualité.

### **Contacts Presse Groupe Lactalis**

Michel NALET, Directeur de la Communication et des Relations Extérieures - [Michel.nalet@lactalis.fr](mailto:Michel.nalet@lactalis.fr)

Valérie Le Chevillier, Directrice Communication Externe - [Valerie.lechevillier@lactalis.fr](mailto:Valerie.lechevillier@lactalis.fr)