



# CHARTRE DU BON LAIT MAYENNAIS

## PRÉAMBULE

### **Vaubernier et Bons Mayennais, une histoire de familles, de tradition et de transmission**

Entreprise familiale et indépendante, la fromagerie Vaubernier est implantée depuis 1912 au cœur de la campagne mayennaise à Martigné-sur-Mayenne et participe activement au développement économique de son terroir.

Elle collecte le lait toutes les 48 heures auprès de 180 fermes partenaires dans un rayon de 40 km autour de la fromagerie. Ces fermes comptent en moyenne 80 vaches qui peuvent profiter des pâturages à la belle saison, durant 7 à 9 mois de l'année.

Le lait est ensuite transformé dans l'unique site de production, en fromages : camemberts, coulommiers, bries... et beurres à la marque Bons Mayennais grâce au savoir-faire des 130 collaborateurs de l'entreprise.

Les fromages et les beurres Bons Mayennais rayonnent au niveau national dans toutes les enseignes de la grande distribution et s'exportent à l'international dans plus de 30 pays.

L'entreprise est engagée dans des démarches d'optimisation concernant l'eau et l'énergie et applique une politique d'achat responsable.

*Représentée par Catherine Drezen, sa présidente,*

### **L'Organisation de Producteurs de lait Vaubernier,**

Association non commerciale, en relation avec Vaubernier qui a mandat de la part des producteurs adhérents pour négocier et arrêter en leur nom et pour leur compte les conditions et modalités de la relation contractuelle avec Vaubernier.

*Représentée par Bruno Moussay, son président,*

### **La section Vaubernier de l'Organisation de Producteurs France Milkboard du Bassin Grand Ouest,**

Association non commerciale et transversale, en relation avec Vaubernier qui a mandat de la part des producteurs adhérents pour négocier et arrêter en leur nom et pour leur compte les conditions et modalités de la relation contractuelle avec Vaubernier.

*Représentée par Patrick Lemétayer, son délégué,*

### **L'ensemble des producteurs de lait, livrant leur lait à Vaubernier**

**À L'OCCASION DE LA JOURNÉE MONDIALE DU LAIT,  
VAUBERNIER,  
L'OP VAUBERNIER,  
LA SECTION VAUBERNIER DE L'OP FMB  
ET L'ENSEMBLE DES PRODUCTEURS DE LAIT,  
ENTENDENT ACTER AU TRAVERS DE LA CHARTE DU **BON LAIT MAYENNAIS**  
LES VALEURS QUI LE CARACTÉRISENT :  
**UN LAIT LOCAL ET ÉQUITABLE**  
ET AINSI VALORISER LA FILIÈRE LAITIÈRE MAYENNAISE.**

*Le lait est un fédérateur d'énergies (de la vache, au consommateur, en passant par l'implication de l'éleveur, du laitier et de l'ensemble des intervenants).*

*C'est une matière vivante qui demande une grande attention pour le produire, le collecter, le transformer et le distribuer.*

#### **SA PRODUCTION :**

**Un lait local, produit par des éleveurs passionnés, au cœur du terroir mayennais**

Les producteurs de lait sont à proximité ce qui limite l'empreinte carbone et la laiterie collecte certaines fermes depuis plus de 50 ans. Cette collaboration entre les producteurs et la laiterie est essentielle pour garantir un lait de qualité et pour pérenniser leur activité respective.

Les producteurs sont engagés dans la vie locale, participent au maintien de l'activité dans les zones rurales. Les vaches reçoivent une alimentation adaptée et produite au maximum sur l'exploitation ou localement.

Cette proximité permet de bien se connaître et d'échanger en toute transparence sur les problématiques de l'élevage laitier, les besoins de l'entreprise et les perspectives des marchés ; les agents de relation lait Bons Mayennais assurent le lien avec les producteurs de lait 24H sur 24, 7 jours sur 7.

Vaubernier accompagne les changements du monde agricole et veille avec ses producteurs et les organisations de producteurs à préparer les enjeux de demain.

#### **SA COLLECTE :**

**Un lait local, collecté à 40 km autour de la laiterie**

Vaubernier est engagée depuis 1912 à valoriser un lait 100% mayennais.

Le lait est en effet, fraîchement collecté par les 12 chauffeurs laitiers de la laiterie toutes les 48h auprès des 180 fermes partenaires.

Le chauffeur laitier est le premier visage de l'entreprise en campagne. En complément de sa mission de ramassage, il crée du lien avec les producteurs. Pour le producteur, le passage du laitier est un rituel qui allie l'opération de ramassage à l'échange d'informations.

Vaubernier modernise ses équipements de collecte pour parfaire les conditions de ramassage en termes de sécurité alimentaire, de confort des conducteurs, mais aussi réduire ses impacts environnementaux.

Vaubernier a fait le choix de confier le conditionnement de ses briques à un partenaire situé dans un département voisin.

### **SA TRANSFORMATION ET DISTRIBUTION : Un lait local, proposé aux consommateurs mayennais**

La marque historique Bons Mayennais, propose depuis 2021, le Bon Lait Mayennais : Lait demi-écrémé en brique d'1 litre. Fort de son ancrage territorial, 1 million de briques ont été vendues en 2022 dans plus de 50 points de vente, soit environ 7% du marché mayennais du lait de consommation.

Le Bon Lait Mayennais est également distribué par la Boutique Bons Mayennais située au cœur de la fromagerie à Martigné sur Mayenne.

Le Bon Lait Mayennais est simple et sain (aucun additif, lait frais mis en brique après upérisation) et conserve ainsi sa saveur naturelle. Il respecte une réglementation sanitaire stricte et conserve la qualité nutritionnelle du lait.

### **UN LAIT ÉQUITABLE, qui donne sa place à chaque maillon de la production à la distribution**

Le volet équitable traduit l'engagement de Vaubernier à accompagner au quotidien et dans la durée, ses producteurs de lait et ses collaborateurs aussi bien en terme de rémunération que de reconnaissance du travail de chacun.

Le lait pour la consommation humaine passe par un savoir-faire, une exigence et une attention au vivant : le bien-être animal et le respect du travail des acteurs de toute la chaîne alimentaire.

Vaubernier s'est ainsi engagée durablement à servir un prix du lait responsable à ses éleveurs, prix qui est la résultante de son mix produit et qui est déterminé à hauteur de 45 cts jusqu'en septembre 2023.

Pour les volumes de lait commercialisés en brique « Bon lait Mayennais », un accord a été trouvé avec l'OP Vaubernier et la section Vaubernier de l'OP FMB, sur la base de 49 cts le litre à 38/32 pour 2023.



Au travers du packaging de la brique de lait, Vaubernier a également souhaité mettre en avant ses chauffeurs laitiers qui circulent 7 jours sur 7 sur les routes mayennaises pour transporter le lait collecté jusqu'à la fromagerie. Ils sont chaque jour responsables de la collecte de plusieurs milliers de litres de lait, fruit du travail des éleveurs.

Cette charte formalise les valeurs partagées par l'ensemble des producteurs de lait, les organisations de producteurs et Vaubernier.

Vous pouvez la retrouver sur le site Vaubernier ou en flashant le QRCode qui figure sur le pack de la brique du Bon Lait Mayennais.

*Signée à Martigné sur Mayenne, le 31 mai 2023,*

*Par Catherine DREZEN*

*Par Bruno MOUSSAY*

*Par Patrick LEMETAYER*

