



La coopérative laitière Isigny Sainte-Mère collecte 204 millions de litres de lait en Normandie, soit 5,4 % de la collecte Normande, qu'elle fabrique en poudre de lait, fromages, beurre et crème.

Statut juridique

Coopérative Agricole

Président : Arnaud FOSSEY

Directeur général : Daniel DELAHAYE

Historique

La coopérative d'Isigny-sur-Mer est créée en 1932 par 42 producteurs laitiers. En 1980 elle fusionne avec la coopérative de Sainte-Mère Église, ce qui donne naissance à la coopérative Isigny-Sainte-Mère. Elle a aussi été rejointe par les coopératives de Périers et Juaye-Mondaye.

En 2013, l'entreprise chinoise BIOSTIME devient associée non coopérateur à hauteur de 20% du capital et détient 1 siège au conseil d'Administration.

Collecte

204 millions de litres ont été collectés en 2014 auprès de 495 coopérateurs, dont 5 millions de lait bio. Le volume transformé est un peu supérieur : 258 millions de litres du fait de l'achat par la coopérative de lait extérieur.

Production

Le site de Chef du Pont transforme 40 millions de litres de lait. On y produit des fromages à pâte pressée (mimolette) et du fromage frais.

Le site d'Isigny sur mer produit du beurre et de la crème AOP Isigny sur mer.

Le site produit aussi des fromages à pâte molle dont 60 % de Camembert., du Pont L'Évêque et du Brie.

Aujourd'hui la production poudre de lait infantile s'élève à 20 000 tonnes. Avec la construction de deux nouvelles tours de séchages la capacité de transformation sera de

50 000 tonnes à partir de 2016. Enfin, la coopérative fabrique de la poudre de lait classique pour la consommation humaine afin de gérer les excédents saisonniers.

En part du chiffre d'affaires total sur les deux sites, la poudre de lait infantile et spéciale représente 50%, et les autres 50% se répartissent en fromages, beurre et crème.

Prix du lait payé

Qu'ils produisent en AOP crème, beurre, camembert ou conventionnel, les coopérateurs sont payés au même prix de base (Seuls les 20 livreurs bio sont payés au prix du bio).

La coopérative a adopté le système des double-prix/double-volumes :

- Le volume correspondant aux débouchés stratégiques est payé au prix A. Il était de 389.57 euros /1000 litres en 2014, toutes primes comprises (contre 369.83€ en 2013).
- Le volume au-delà de 120% de la référence de l'exploitation en 2014 et 2015, est payé au prix B. Il correspond au prix beurre-poudre moins 20 euros soit 342 euros en 2014.

Caractéristiques comptables

Chiffre d'Affaires 2014 : 288 millions d'euros

Investissement 2014 : 30 millions

Sites et Effectifs

Les deux sites de productions totalisent 597 emplois permanents et 750 si l'on comptabilise les temporaires :

- Site d'Isigny sur Mer(50)
- site de Chef du Pont (14)

Débouchés

Le marché français représente près de la moitié des débouchés. Les produits d'Isigny Ste-Mère sont commercialisés en B to B, par les GMS et auprès des crémiers.

Export

L'export représente 50% de l'activité de la coopérative. Cette proportion est amenée à croître dans les années à venir. Au final, la coopérative table sur 60% d'exportations dans les années à venir.

Elle exporte sur l'Europe, l'Asie, l'Amérique du Nord, toute sa gamme de produits : beurre, crème, fromages et laits infantiles.

Partenariats

Partenariat de long terme avec BIOSTIME. Cette entreprise chinoise est spécialisée dans le commerce d'aliments haut de gamme pour bébés sur le marché Chinois. Ce partenariat a permis l'investissement dans deux tours de séchage. Sur un investissement total de 65 millions, BIOSTIME participe au financement à hauteur de 1/3 avec 17,5 millions remboursables en 10 ans et entre dans le capital de la coopérative avec un apport de 2,5 millions. Il devient ainsi associé non coopérateur avec 20% du capital social et 1 siège au conseil d'administration. Enfin, BIOSTIME s'engage sur un contrat d'achat d'1/3 environ de la production poudre infantile d'Isigny Ste Mère.