Panneau de gestion des cookies

Laïta

La coopérative laitière Laïta est implantée à Yffiniac et Lanfains. Elle collecte et transforme du lait avant de commercialiser ses produits laitiers. Elle emploie près de 200 salariés.

Mise à jour le 28 mars 2022

Deux sites de production pour la coopérative laitière

Laïta est implantée à Yffiniac et Lanfains. Elle emploie près de 200 personnes et travaille avec plus de 580 producteurs laitiers locaux.

Une coopérative laitière

Laïta, entreprise coopérative laitière et filiale d'Even, valorise le lait d'Even, de Terrena et de Triskalia, des coopératives agricoles adhérentes. Son siège social est à Brest et elle dispose de sept sites de production industrielle dans le Grand Ouest français, dont deux dans l'agglomération briochine, à Yffiniac et Lanfains.

Des produits laitiers variés

Laïta a trois activités principales : la collecte du lait, la transformation et la commercialisation. Sa gamme de produits laitiers est très variée. Cela va de produits de grande consommation – comme des beurres, des fromages ou de l'ultra-frais – aux ingrédients pour l'industrie en passant par des produits de nutrition santé et des aliments pour jeunes mammifères. Laïta travaille pour des marques comme Paysan Breton, Mamie Nova, Régilait, et pour des marques de distributeur.

Un marché essentiellement français

Laïta réalise 69 % de son chiffre d'affaires en France. Elle est leader (Liaison Entre Actions de Développement de l'Économie Rurale) sur plusieurs marchés de grande consommation : le beurre moulé de tradition, les yaourts "gourmands" aux fruits, les laits fermentés et laits d'épicerie. Elle exporte vers plus de 110 pays répartis sur quatre continents, mais l'Union européenne représente 20 % de son CA et le reste du monde, 11%.

Le site d'Yffiniac

S'il y a des connexions entre les sites de Lanfains et d'Yffiniac – notamment en matière de recherche et développement, de contrôle qualité ou encore de méthodes – chacun a ses spécificités. À Yffiniac sont produits de la poudre de lait (13 000 tonnes par an), de la crème fraîche (13 000 tonnes par an), du lait frais (4 000 tonnes) pour les industriels et la restauration. Le site emploie 111 salariés (hors intérimaires) qui travaillent en 3x8.

Le site de Lanfains

Il est spécialisé dans la production de fromages râpés, de yaourts à boire (10 000 tonnes par an) et de laits fermentés (3 300 tonnes) vendus en grandes et moyennes surfaces. Depuis 2012, les bouteilles de lait en plastique sont fabriquées sur place par la société Millet. Le site emploie 82 salariés en CDI, en 3x8, du lundi au samedi et parfois, en pleine saison, 7 jours sur 7. Le travail à Lanfains, comme à Yffiniac, est très automatisé et permet, à titre d'exemple, de remplir 230 000 petites bouteilles de lait à boire en une minute sur une ligne et 100 000 sur une deuxième.

Des investissements

Le site de Lanfains a investi 2,5 millions d'euros, en 2020, dans une nouvelle machine de conditionnement et sa fromagerie a été transformée dans la foulée.

Des producteurs laitiers locaux

Laïta réceptionne environ 700 000 litres de lait par jour à Yffiniac et 100 000 l à Lanfains. Localement, elle travaille avec quelques 580 producteurs laitiers situés dans un périmètre de 30 à 40 km autour de chacun des sites.