



Dossier de demande
d'autorisation
environnementale unique relatif
au projet d'extension des sites
de production agroalimentaire
LACTINOV Abbeville et
BABYDRINK (80)

Capacités techniques et financières (Pièce 07)

Octobre 2025



Ce dossier a été réalisé par :

ELCIMAI ENVIRONNEMENT

AMO2E – Agence de Caluire

23 Av. de Poumeyrol

69300 Caluire-et-Cuire


Tél : 04.37.45.29.30

Mail : lyon@elcimai.com

Référence dossier : 1006432

Versions	Date	Auteur	Date	Validation
V0	04/08/2025	Stéphane VIDAL	27/08/2025	Ana SORIANO
V1	23/10/2025	Ana SORIANO		

Sommaire



CHAPITRE 1	PREAMBULE	4
1/	Objet de la pièce	4
2/	Présentation administrative du demandeur	4
3/	Organisation et activités du Groupe LACT'UNION	4
CHAPITRE 2	CAPACITES TECHNIQUES ET FINANCIERES DU PETITIONNAIRE	6
1/	Capacités techniques	6
1.1/	Implantations.....	6
1.2/	Effectifs.....	7
1.3/	Performances.....	7
1.4/	Engagements qualité	7
2/	Capacités financières de l'entreprise	9

Chapitre 1 Préambule

1/ Objet de la pièce

La présente pièce du Dossier de Demande d'Autorisation Environnementale (DDAE), pour le projet d'extension des sites de production LACTINOV et BABYDRINK de la société Lactinov, sur les communes d'Abbeville et Vauchelles-les-Quesnoy (80), présente les capacités techniques et financières de la société LACTINOV ABBEVILLE, conformément à l'article L.181-27 du Code de l'Environnement.

2/ Présentation administrative du demandeur

Le demandeur du projet est la société coopérative LACTINOV. L'identité et les coordonnées du demandeur sont les suivantes :

Raison sociale	LACTINOV ABBEVILLE
Forme juridique	SAS à associé unique
Responsable juridique	Olivier BUICHE DIRECTEUR GENERAL
Siège social	Route de Vauchelles 80 143 Abbeville
N° d'identification SIRET	382 586 279 00012
Code APE ou NAF	1051A
Signataire de la demande	Pascal MAILLY
Qualité signataire	Directeur Industriel Lactinov Abbeville
Téléphone	03 22 20 66 20
Mail	p.mailly@lactinov.fr

3/ Organisation et activités du Groupe LACT'UNION

Le Groupe LACT'UNION est une Coopérative Laitière fondée en 1943, qui regroupe plusieurs sociétés au sein de son Pôle Lactinov Service, comme la société Lactinov Abbeville et Babydrink.

La figure suivante présente l'organigramme du Groupe avec ses participations au sein de diverses entreprises :

Figure 1 : Organigramme du Groupe LACT'UNION



Chapitre 2 Capacités techniques et financières du pétitionnaire

1/ Capacités techniques

1.1/ Implantations

Le Groupe Lact'Union possède trois sites de production ayant des savoir-faire différents mais complémentaires pour accéder aux marchés qu'il ambitionne.

Les filiales industrielles du Groupe Lact'Union lui permettent de disposer d'outils de production de lait de consommation, de produits laitiers élaborés, mais aussi de la matière grasse industrielle.

1.1.1/ Le site Lactinov Abbeville

Créé en 1992, Lactinov Abbeville est spécialisé dans la production et le conditionnement aseptique en bouteilles, de produits laitiers. Le site est équipé de son propre atelier d'extrusion – soufflage de fabrication de bouteilles PEHD.

Ce site de production opère également dans le domaine de la matière grasse laitière en la transformant sous différents types de beurre destinés à l'industrie de seconde transformation.



1.1.2/ Le site Lactinov Braine

Créé en 1999 sur Soissons puis déménagé et reconstruit en 2004, le site de Braine, dans le département de l'Aisne, est spécialisé dans le conditionnement aseptique de lait et crème de consommation UHT en multi-formats de briques (formats familiaux et nomades).



1.1.3/ Le site Babydrink

Créé en 2011 à Abbeville dans la Somme, Babydrink est l'unité dédiée au conditionnement aseptique de produits nutritionnels et fonctionnels pour enfants et adultes.

Le site est également équipé de son propre atelier d'extrusion – soufflage de fabrication de bouteilles PEHD.



1.2/ Effectifs

Le groupe Lact'Union compte 482 salariés début 2025 au sein des 3 sites de production (Lactinov Abbeville, Lactinov Braine, Babydrink) et de Lact'appro.

Le site le plus important est le site Lactinov de Abbeville avec 237 salariés. Viennent ensuite les sites Lactinov de Braine avec 108 salariés, puis le site Babydrink (53 salariés) et les entreprises Lactinov Service (46 salariés), Lact'Union (31 salariés) et Lact'Appro (7 salariés), la filiale du groupe fournissant des aliments, des matériels et produits d'hygiène aux membres de la coopérative.

1.3/ Performances

La coopérative collecte, pour ses activités de production, un volume de plus de 220 millions de litres de lait (environ 3,5 % en bio et 96,5 % en conventionnel) au sein de 317 exploitations laitières en 2024.

1.4/ Engagements qualité

1.4.1/ Service qualité

Au sein de chaque unité de production, un **service qualité dédié** s'assure de la conformité des produits **lors de toutes les étapes de leur fabrication**. La mission du service qualité est également de **veiller au respect des réglementations** en vigueur en matière de **sécurité des aliments** et des **règles d'hygiène** à appliquer. Chaque produit est ainsi libéré après de nombreuses vérifications et analyses au cours du processus de production.

1.4.2/ Laboratoire

Chaque usine dispose d'un laboratoire autonome, qui prélève et analyse les échantillons de matière première et de produits finis. Dotés **d'appareils spécifiques adaptés et performants**, ces centres de contrôles vérifient les paramètres physicochimiques et microbiologiques auxquels doivent répondre les produits au cours de leur fabrication. Chaque production est ainsi libérée si les exigences définies dans le **cahier des charges** sont conformes.

Le Groupe Lact'Union s'engage sur la qualité de ses produits : la coopérative est certifiée selon la norme **AFNOR NF V01.005** (dite **Agriconfiance**) et les sites industriels selon les normes International Food Standard (**IFS**), **Ecocert** (produits Biologiques) . **L'objectif est de garantir la sécurité et la traçabilité des denrées alimentaires des producteurs aux consommateurs.**

1.4.3/ Certification

Depuis 2006, la coopérative s'est engagée dans le management de la qualité à travers différents référentiels adaptés à chaque secteur d'activité du groupe.

Pour la partie conseil en élevages et collecte du lait, l'organisation est certifiée selon la **norme NF V 01-005**. Ainsi, Lact'Union marque sa volonté de :

- **Répondre aux besoins de qualité, traçabilité et sécurité des aliments** inhérents à son métier de coopérative
- **Maîtriser, Suivre et Améliorer la qualité du lait** entrant dans ses outils de transformation
- Prendre en compte les exigences réglementaires de ses activités
- **Assurer le meilleur service à ses adhérents**

Pour la partie transformation dans les laiteries du Groupe Lact'Union, celles-ci sont certifiées selon plusieurs référentiels, normes ou cahiers des charges répondant tous à des **exigences complémentaires afin de poursuivre leur engagement vers une amélioration continue de la qualité de leurs produits** :

- **Système qualité**
 - Créé et fondé sur la norme **ISO 9001**
 - Certification **Internationale Food Standard**, référence version 8
 - Système **HACCP**
- **Qualité des produits**
 - Certification de l'agriculture **biologique** par **ECOCERT**
 - **Casher et Halal**
 - Certification Institut Professionnel du Lait de Consommation (IPCL)

▪ Les certifications des 3 sites de production

	LACTINOV ABBEVILLE	LACTINOV BRAINE	BABYDRINK
IFS	✓	✓	✓
BRC	✗	✗	✓
FDA	✗	✗	✓
ISO 14001	✗	✗	✗
IPLC	✓	✓	✗
Ecocert	✓	✓	✓
Accréditation Chine	✓	✓	✓
Lait Infantile	✓	✗	✓

2/ Capacités financières de l'entreprise

Le chiffre d'affaires du groupe Lact'Union progresse d'environ 9% sur 3 ans, passant de 334,2 M€ en 2022 à 365,2 M€ en 2024.

Le résultat d'exploitation et le résultat net part du groupe progressent également, ce qui tend à montrer la bonne santé financière de la société.

L'année 2024 confirme une activité soutenue, en prolongement de 2023, mais avec un marché laitier des ingrédients contrastés.

En effet, la valorisation sur le marché des commodities est en sensible hausse sur 2024 après la forte baisse en 2023, notamment grâce au cours du Beurre qui ont nettement progressé alors que les cotations poudre sont restées stables.

Pour ce qui concerne les ventes de produits de grande consommation, le marché du lait liquide poursuit sa baisse régulière en volumes mais avec un maintien de nos prix de vente industriels.

L'ensemble des filiales ont réalisé une bonne performance, avec des volumes globaux en produits de longue conservation qui se sont maintenus, grâce au développement des produits nutritionnels infantiles et pour adultes, une activité de transformation de la matière grasse en forte hausse, en volumes et en valeur ainsi que des charges d'exploitations maîtrisées.

Ces bons résultats confirment les choix du groupe en matière d'orientations stratégiques et les investissements consécutifs dont le rythme devrait s'accélérer afin de poursuivre ses objectifs d'amélioration de la performance et de développement de produits à plus forte valeur ajoutée.

Les principales données financières du bilan et compte de résultats concernant le groupe Lact'Union sont présentées ci-dessous :

K€	2022	2023	2024
Chiffre d'Affaires	334 239	344 190	365 208
EBITDA	15 927	19 395	20 683
Résultat d'exploitation	8 507	12 085	14 073
Résultat financier	27	72	678
Résultat exceptionnel	-519	-307	93
Impôts	-1 070	-2 922	-3 497
Résultat des sociétés intégrées	6 945	8 927	11 347
Quote part résultats MEE et autres	3 498	889	3 614
Résultat part du Groupe	10 443	9 816	14 961

Actif		Passif	
238 925 342		238 925 342	
53% Actif immobilisé	127 737 188	70% Capitaux propres	167 906 516
47% Actif circulant	111 188 154	8% Emprunts/dettes financières	19 423 052
		22% Autres dettes	51 595 774

Les éléments présentés ci-avant, ainsi que la souscription des polices d'assurance (responsabilité civile atteintes à l'environnement et responsabilité civile dommages corporels, matériels et immatériels causés aux tiers) justifient de la capacité financière de la Coopérative LACT'UNION, propriétaire de Lactinov Abbeville et Babyrink, à faire face à ses responsabilités en cas de sinistre qui atteindrait l'environnement du site.