

Fiabilité, indépendance, proximité, anticipation et confidentialité.

MyLab

LABORATOIRE MYLAB

LABORATOIRE INDÉPENDANT D'ANALYSES

RAPPORT D'ACTIVITÉS 2019



L'année 2019 se caractérise avant tout par l'aboutissement des objectifs stratégiques. En effet, il avait été acté en 2016 de structurer une seule entité juridique de gestion sur l'ensemble du territoire Ouest (Bretagne et Pays de la Loire). Les objectifs de cette nouvelle structure qui a donné lieu à MYLAB, ont été actés pour permettre une cohérence technique sur toute la zone laitière, une maîtrise des coûts interprofessionnels et un développement de l'entreprise.

Au 1er juillet 2019, le contrat de sous-traitance avec Agranis s'est arrêté comme prévu initialement avec une fin anticipée et progressive pour certaines usines et producteurs associés, afin d'assurer une transition optimale. La prise en charge de toutes les analyses et la mise en place d'un traitement informatique sous un même outil permettent une réponse technique unique et une meilleure agilité pour l'avenir.

Côté performance de gestion et développement de l'entreprise, les objectifs sont pleinement atteints : Avec un chiffre d'Affaire de 9,5 millions d'euros au 31 décembre 2019, l'entreprise a observé une croissance de +22% sur ces 3 dernières années. Ce développement est dû à la fois aux nouvelles opportunités de Mylab sur ce nouveau territoire, à la mise en place de moyens commerciaux sur les activités de diversification et aux reconnaissances de l'expertise technique de Mylab. C'est avec succès que Mylab a ainsi obtenu l'accréditation LAG GTA 59 en juin 2019 lui permettant d'attester de ses pleines compétences en la réalisation d'analyses bactériologiques dans le domaine agro-alimentaire et environnemental. Ainsi, les analyses dites supplémentaires ont vu leur chiffre d'affaire progresser de +19% sur cette période. Dans ce même laps de temps, la cotisation interprofessionnelle a quant à elle été stabilisée (+2%) témoignant de la bonne performance des coûts et de l'effet favorable sur les coûts des volumes analytiques.

A ce titre, l'outil informatique qui poursuit son développement (espace client, fluidité du système informatique, adaptation aux besoins clients) va nous aider dans l'année 2020 à préparer le monde d'après. Cet outil informatique est incontournable en termes de rénovation et d'adaptation à demain. C'est un investissement qui a été important et soutenu pendant cette période.

L'année 2019 a aussi été consacrée à ses collaborateurs pour engager avec eux une démarche de Qualité de Vie au Travail et s'interroger sur ce qui traduit les fondamentaux du socle de travail et de vie collective à Mylab. Cette démarche a permis de mieux cerner le besoin des collaborateurs et de permettre également, à chacun de mieux définir les enjeux de travail dans le contexte de Mylab.

Cette démarche de Qualité de Vie au Travail ainsi que la solidarité qui existent au sein des équipes de Mylab a permis de s'adapter aux projets et événements majeurs.

- En effet, la préparation au changement de fréquence des analyses antibiotiques au 1er janvier 2020 a fortement mobilisé les équipes du laboratoire de manière transversale sur le dernier trimestre 2019 et a permis de recruter 17 nouveaux collaborateurs sur la globalité de Mylab.
- Parallèlement, dans le cadre de la pandémie du Covid-19, MYLAB a déployé avec et pour ses équipes des moyens de prévention conséquents sur la santé de chacun, tout en permettant d'assurer notre activité au titre du secteur agro-alimentaire, considéré comme secteur prioritaire par les pouvoirs publics. Nous avons donc pu continuer à répondre aux besoins de nos clients et les accompagner.

Compte tenu de cette crise avec laquelle nous apprenons à vivre, certaines questions ou préoccupations déjà existantes prendront tout leur sens dans les mois à venir :

- Poursuivre la démarche QVT et l'accompagnement des équipes au sein du cadre de travail MYLAB,
- Poursuivre la réflexion sur les locaux des sites de MYLAB et les questions organisationnelles permettant des espaces de travail suffisants et une bonne gestion des risques en termes de plan de continuité,
- Accompagner nos clients vers des solutions individualisées en leur offrant expertise et souplesse de fonctionnement.

Comme par le passé MYLAB saura relever les défis et objectifs pour assurer la santé et la sécurité des collaborateurs au travail, la qualité d'analyses et de service tout en préservant la compétitivité économique indispensable à la pérennité de l'outil.



GESTION DE LA CRISE DU COVID-19

**MYLAB, C'EST L'OUTIL
TECHNIQUE DE
L'INTERPROFESSION
LAITIÈRE GÉRÉ PAR LE
COLLÈGE DES
PRODUCTEURS, LES
LAITIÉRIES PRIVÉES ET
LES COOPÉRATIVES
LAITIÈRES.**

Depuis le début de ce contexte exceptionnel, le laboratoire MyLab a mis tout en œuvre pour continuer à assurer la prise en charge de vos analyses. Nous avons depuis appris à nous adapter à la situation et le laboratoire a mis en place plusieurs mesures pour contribuer à l'endiguement de la pandémie et assurer la continuité de ses activités.

- L'instauration de mesures barrière dans toute situation de travail,
- La modification des organisations du travail avec notamment le souhait de mettre en place des équipes alternantes d'une semaine à une autre ou la modification des horaires pour limiter les croisements de personnes,
- La mise à disposition de masques et de lunettes de protections depuis le 1^{er} mai 2020.
- Mise en place du télétravail lorsque cela était possible.
- L'aménagement des espaces de travail et consignes de sécurité spécifiques en concertation avec les services de santé au travail.



NOUVELLES RÉGLEMENTATION SUR LES ANTIBIOTIQUES

L'absence de résidus d'antibiotiques est un des éléments clés pour garantir la sécurité sanitaire du lait à tous les consommateurs mais aussi lutter contre tout risque d'apparition d'antibiorésistance. C'est pour cela que la filière s'est dotée d'un dispositif global de qualité, exigeant et irréprochable.

Depuis 1969, grâce au paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire (Loi Godefroy), la qualité du lait progresse continuellement grâce à la volonté des acteurs de la filière, à l'appui du réseau de laboratoires reconnus mais aussi grâce au savoir-faire de tous les acteurs.

AU 1ER JANVIER 2020, À CHAQUE LIVRAISON, UNE ANALYSE DE RÉSIDUS D'ANTIBIOTIQUES !

La fréquence des analyses de résidus d'antibiotiques évolue. Au 1er janvier 2020, les échantillons de lait de vache prélevés dans les exploitations pour les analyses de paiement feront systématiquement l'objet d'une recherche de résidus d'antibiotiques selon la méthode reconnue par le ministère de l'Agriculture.

ET POUR LES LAITERIES ? Pour les laiteries, le contrôle s'opère déjà systématiquement sur le lait de collecte de manière à détruire tout lait qui ne serait pas conforme aux limites réglementaires. Ce principe demeure.

ET MYLAB

Dans ce cadre-là, et afin de se préparer à cette étape majeure du 1er janvier 2020, MYLAB a beaucoup travaillé en concertation avec ses équipes.

Dès janvier 2019, il y a eu des réunions de concertation afin de réfléchir à des scénarios de travail et d'organisation. En effet, passer d'une journée d'analyse moyenne autour de 1800 analyses/jour en janvier 2019 et d'atteindre presque 10 000 analyses par jour en janvier 2020 nécessite un travail minutieux.

Nous avons fait des investissements importants pour multiplier nos capacités de pipetage et d'analyses. Nous avons aussi mis en place un nouveau logiciel informatique pour nous permettre d'assurer une traçabilité fine de toutes nos opérations d'analyses.

Des schémas de flux des échantillons ont été co-construits avec les équipes afin de garantir la passation des consignes entre les équipes et garantir les restitutions des analyses dans les délais.

Pour assurer tout ce travail, nous avons embauché des profils de laborantins niveau BTS ou DUT ayant des compétences dans le domaine biologique.

**UN OBJECTIF DE RESTITUTION DE NOS RÉSULTATS À 17H30
AUPRÈS DES LAITERIES !**

DES NOUVELLES DU CNIEL

SEPTEMBRE 2019 - INTÉGRATION DE LA FCD DANS LE CADRE DU QUATRIÈME COLLÈGE

Dans ce cadre, les acteurs du commerce et de la distribution (FCD) ont rejoint le Cniel le 19 septembre. Ils vont travailler aux côtés des producteurs, des coopératives et des industriels sur les grands enjeux de la filière. Objectif prioritaire : création de valeur et juste répartition.

Les quatre collèges (producteurs, coopératives, industriels et distributeurs) vont travailler sur une feuille de route qui vise à assurer la pérennité de la filière avec une attention particulière sur le maintien des emplois.

Il s'agit davantage d'une officialisation de ce qui se fait déjà à l'interprofession que d'une ouverture significative. Les membres du Cniel avaient des échanges réguliers avec les acteurs de la distribution via des « comités de suivi ».

JANVIER 2020 - LE CNIEL LANCE SA DÉMARCHÉ DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE

Communiqué de presse - 14 janvier 2020

La filière laitière lance sa démarche collective de responsabilité sociétale "France Terre de Lait"

La filière laitière a présenté aujourd'hui sa démarche commune de responsabilité sociétale. Intitulée "France Terre de Lait, la filière laitière s'engage", cette démarche a été initiée par le Plan de filière à l'issue des Etats Généraux de l'Alimentation. L'objectif : une démarche collective et volontaire de l'ensemble des acteurs laitiers pour intégrer les enjeux économiques, sociaux, environnementaux et sociétaux au cœur de la stratégie de développement durable de la filière. Et (re)donner ainsi la juste valeur au lait et aux produits laitiers français.

« France Terre de Lait est la signature qui garantit pour chaque litre de lait et chaque produit laitier français son origine France, le haut standard de qualité de la filière française, et le savoir-faire de chacun de ses acteurs. Avec « France Terre de Lait », la filière formalise la volonté de progresser, et de le faire-savoir, ensemble. Cette démarche incarne et valorise l'excellence de toute la filière laitière, en France comme à l'International ». Thierry Roquefeuil, Président du Cniel.



MISE EN PLACE D'UNE DÉMARCHE QVT AU SEIN DE MYLAB

Au-delà des obligations légales, réglementaires, et conventionnelles en matière de droit du travail, la direction du laboratoire MYLAB s'est engagée dans une démarche volontaire visant à promouvoir la qualité de vie au travail de ses salariés.

1 L'objectif de la Charte

En signant la Charte, le laboratoire MYLAB s'engage dans une démarche d'amélioration continue de la qualité de vie au travail et des conditions dans lesquelles les salariés exercent leur travail, contribuant ainsi à la performance du laboratoire pour assurer des prestations de qualité et la satisfaction de ses clients.

2 La définition de la QVT

La charte s'appuie sur la définition de la qualité de vie au travail de l'Accord National Interprofessionnel QVT-Egalité Professionnelle de juin 2013 :

« La Qualité de Vie au Travail peut se concevoir comme un sentiment de bien-être au travail perçu collectivement et individuellement qui englobe l'ambiance, la culture de l'entreprise, l'intérêt du travail, les conditions de travail, le sentiment d'implication, le degré d'autonomie et de responsabilisation, l'égalité, un droit à l'erreur accordé à chacun, une reconnaissance et une valorisation du travail effectué. »

« Les conditions dans lesquelles les salariés exercent leur travail et leur capacité à s'exprimer et à agir sur le contenu de celui-ci déterminent la perception de la qualité de vie au travail qui en résulte. »

3 Le périmètre de la QVT

Cet engagement est centré sur les six champs de la QVT pouvant agir positivement ou négativement sur le bien-être des salariés au travail.



FAITS MARQUANTS 2019

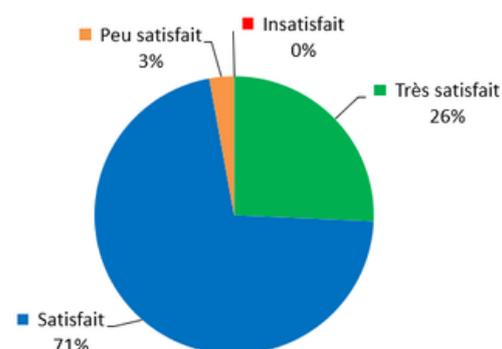
Intégration des analyses interprofessionnelles de la zone Mayenne, Sarthe et départements limitrophes en 2019

Le 1er juillet 2019, le contrat de service entre AGRANIS et Laboratoire MYLAB prend fin. A ce titre, MYLAB intègre les 4100 fermes laitières de la Sarthe et Mayenne en effectuant les analyses en direct sur le site de Chateaugiron.

Ainsi, compte tenu des enjeux et de la volonté d'accompagner au mieux les laiteries dans cette période de transition difficile, un plan de transfert progressif a été mis en œuvre du 1er avril 2018 au 1er juillet 2019. De nombreuses communications, réunions et accompagnement terrain appuyées par les équipes du service Relation Clients ont permis la réussite de cette étape importante pour tous.

L'enquête de satisfaction clients réalisée entre octobre et novembre 2019 démontre la qualité de travail des équipes MYLAB. En effet, 97% d'entre eux sont satisfaits ou très satisfaits de la qualité de service proposée.

INDICE DE LA SATISFACTION CLIENT



**97 % DE CLIENTS
SATISFAITS EN 2019**



Accréditation des laboratoires d'analyses

Le 01/01/2008, il y a 12 ans, le laboratoire, « LILLAB » à l'époque, obtenait sa 1ère accréditation. Depuis, tous les 15 mois, le COFRAC nous a renouvelé sa confiance.

L'accréditation représente notre droit à travailler ! Pour le paiement du lait, la santé animale, les eaux résiduaires et la microbiologie alimentaire, l'accréditation est une obligation réglementaire. La perte de l'accréditation entraînerait de fait l'arrêt des analyses associées.

Contrairement à la certification, l'accréditation atteste de la compétence à réaliser des analyses. Elle n'est donc valide que pour une liste d'analyses définie. Nous devons formuler des demandes d'extension à chaque fois que l'on souhaite étendre notre accréditation.

L'audit 2019 avait un triple objectif :



- 1 Vérifier la conformité du laboratoire aux exigences en vigueur et clôturer les fiches du précédent audit
- 2 Vérifier la conformité du laboratoire au programme LAB GTA 59 ; programme bactériologie
- 3 Vérifier la fusion des Système Qualité de Chateaugiron et Carhaix - démarche volontaire du laboratoire qui a nécessité 3 ans de travail.

Le 31/12/2018, nous avons déposé une demande d'extension pour le programme LAB GTA 59. Il concerne les analyses microbiologiques sur produits agro-alimentaires.

Après une année intense, les 3 objectifs ont été atteints et nous avons reçu fin août la notification pour l'obtention de notre 5ème programme COFRAC !

Bravo à toutes les équipes pour ce travail !

Le système informatique

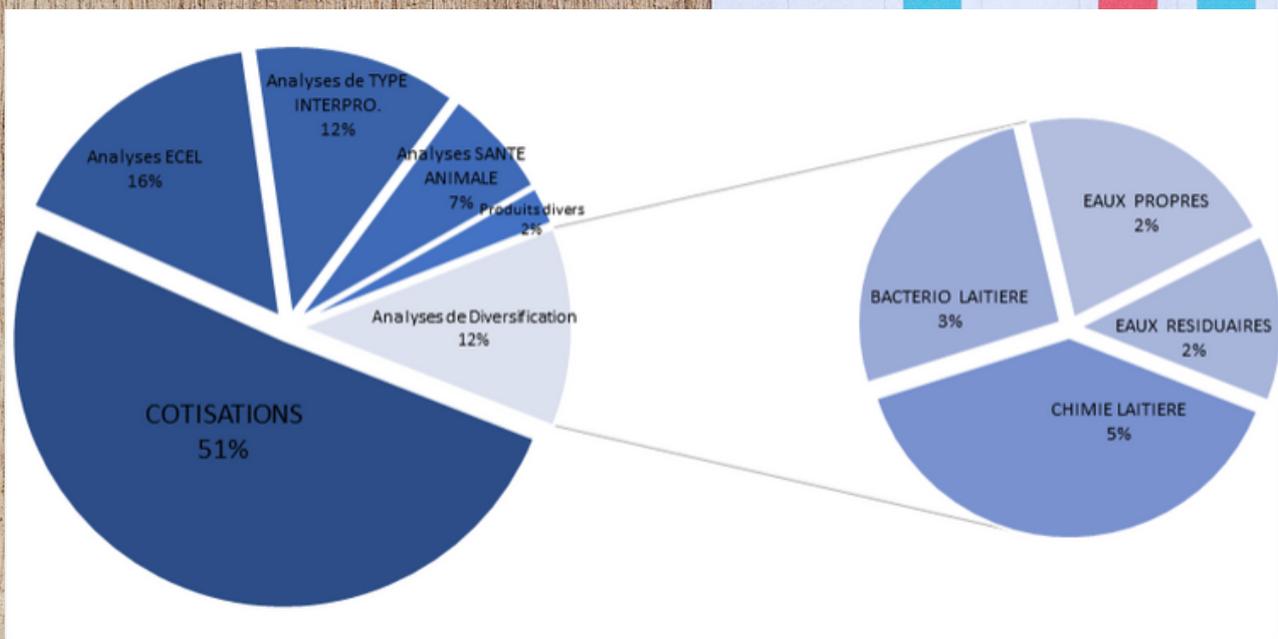
Le site de Carhaix a été tout autant contributeur dans l'évolution de l'entreprise avec notamment, la poursuite du déploiement de l'outil informatique. Avoir un même fonctionnement technique (comme l'harmonisation de l'informatique et des paniers interpro) reste prioritaire dans la structuration de l'entreprise. Ce sont effectivement des étapes complexes mais nécessaires.



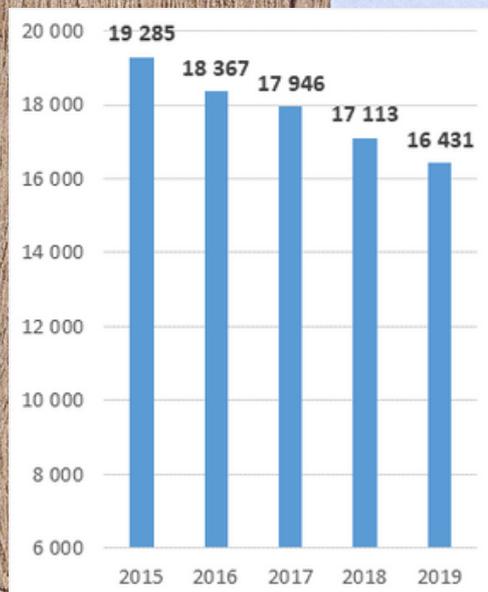
DONNÉES CLÉS

CHIFFRE D'AFFAIRES
2019 :
9 573 000 €

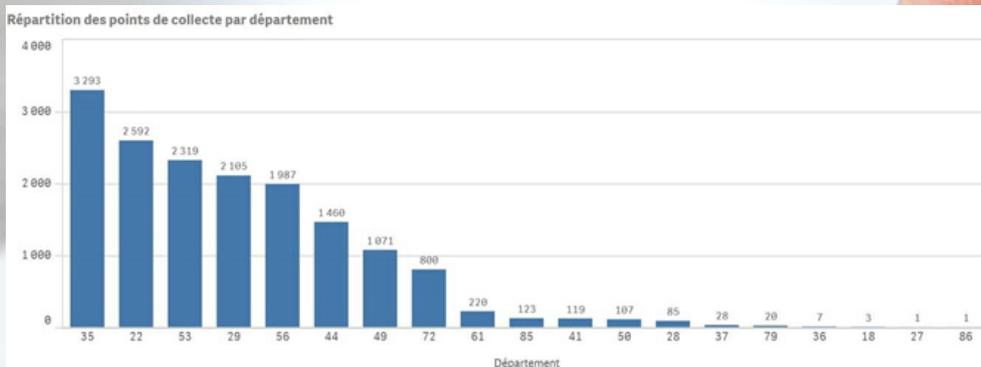
Répartition du chiffre d'affaire par famille d'activités



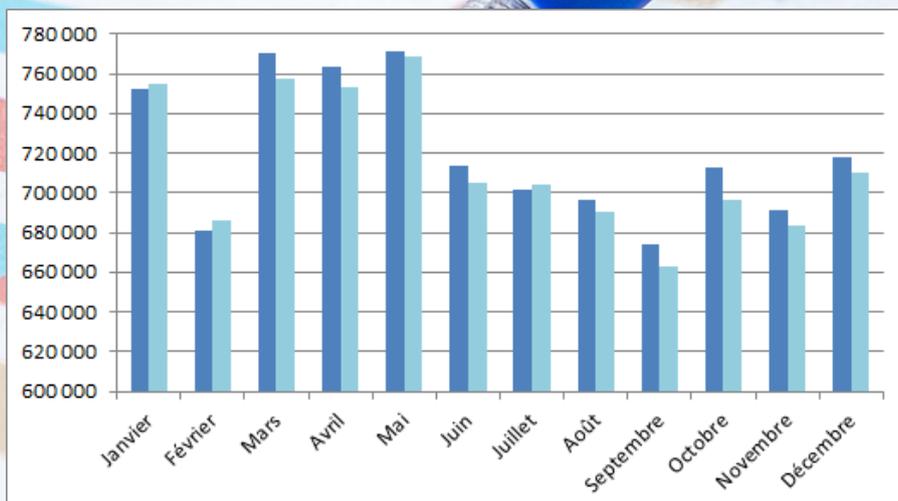
Nombre de fermes laitières



Evolution des points de collecte



Evolution des litrages



Evolution des points de pénalités

Suivi du Nbre de points de collecte sans pénalités		
	ML 0 pt Année N	ML 0 pt Année N-1
Janvier	51,95%	49,83%
Février	50,05%	49,44%
Mars	49,49%	49,15%
Avril	50,04%	47,88%
Mai	62,26%	56,28%
Juin	58,07%	49,56%
Juillet	50,48%	45,69%
Août	49,22%	43,46%
Septembre	57,58%	50,56%
Octobre	60,08%	58,40%
Novembre	54,91%	57,51%
Décembre	52,08%	50,04%

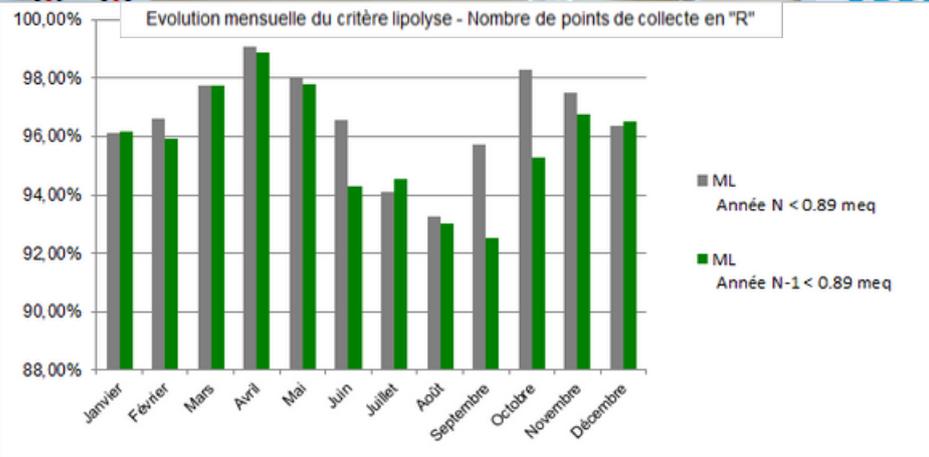
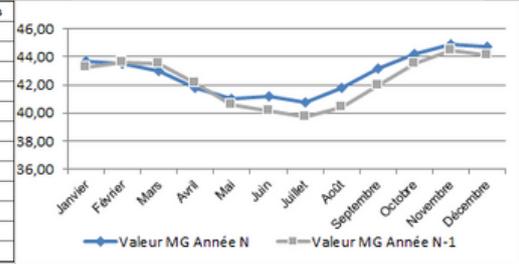
Répartition des points de pénalités					
	Butyriques	Germes	Cellules Leucocytaires	Lipolyse	Incidence toutes pénalités / nbre prod
Janvier	0,44	0,07	0,84	0,04	1,39
Février	0,47	0,07	0,90	0,03	1,47
Mars	0,48	0,07	0,95	0,02	1,52
Avril	0,31	0,07	0,79	0,01	1,18
Mai	0,21	0,08	0,67	0,02	0,98
Juin	0,23	0,09	0,74	0,03	1,09
Juillet	0,20	0,09	1,09	0,06	1,44
Août	0,29	0,07	1,05	0,07	1,48
Septembre	0,28	0,08	0,75	0,04	1,15
Octobre	0,33	0,07	0,66	0,02	1,08
Novembre	0,44	0,08	0,78	0,02	1,32
Décembre	0,44	0,07	0,96	0,04	1,51

Evolution des critères de paiement du lait

MATIÈRE GRASSE
MATIÈRE PROTÉIQUE

	MG (N)	MG (N-1)	Ecart	MP (N)	MP (N-1)	Ecart
Janvier	43.68	43.26	0.42	33.47	33.32	0.15
Février	43.50	43.55	-0.05	33.43	33.43	0.00
Mars	42.98	43.53	-0.55	33.49	33.40	0.09
Avril	41.79	42.14	-0.35	33.97	32.97	1.00
Mai	41.01	40.61	0.40	33.71	32.73	0.98
Juin	41.16	40.14	1.02	33.20	32.03	1.17
Juillet	40.74	39.69	1.05	32.26	31.63	0.63
Août	41.82	40.38	1.44	32.85	32.18	0.67
Septembre	43.18	41.95	1.23	33.93	33.31	0.62
Octobre	44.23	43.53	0.70	34.50	34.10	0.40
Novembre	44.86	44.48	0.38	34.87	34.54	0.33
Décembre	44.71	44.12	0.59	34.46	33.86	0.60

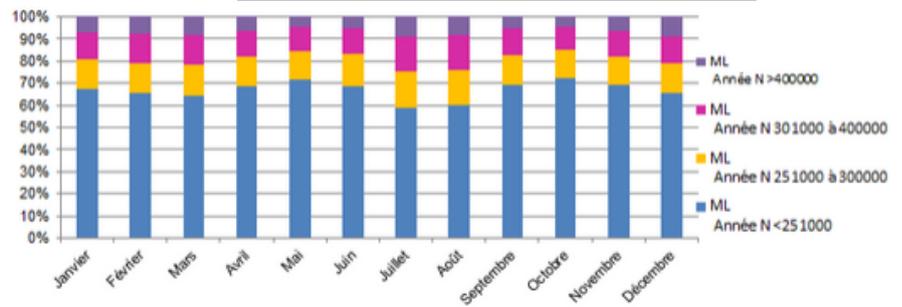
Evolution mensuelle des taux de Matière Grasse Année N/N-1



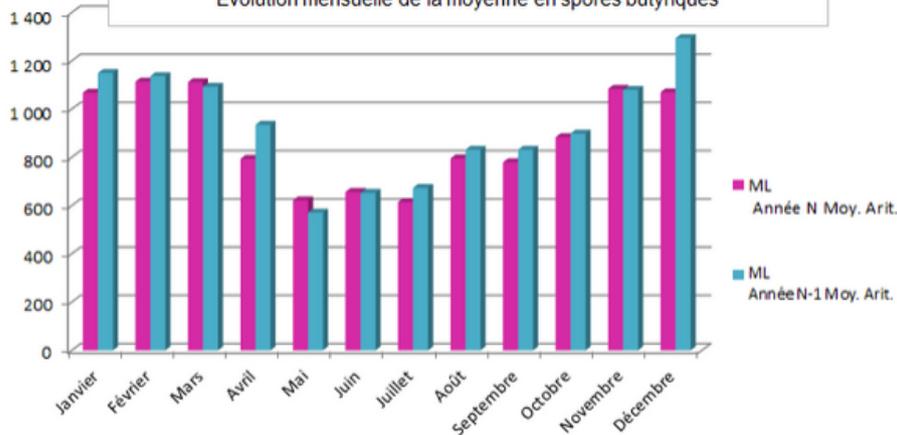
LIPOLYSE

CELLULES
LEUCOCYTAIRES

Classement Année N sur le critère "cellules leucocytaires"



Evolution mensuelle de la moyenne en spores butyriques



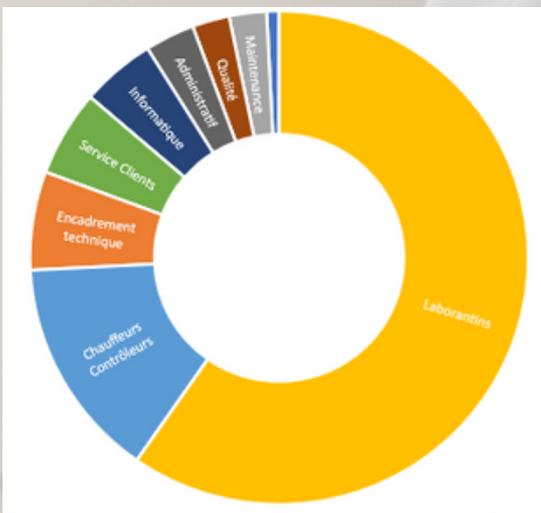
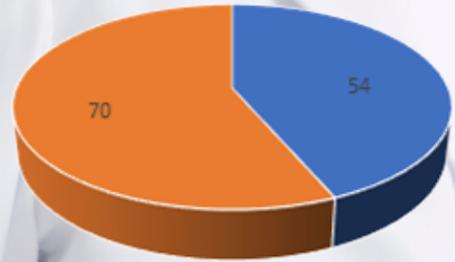
SPORES
BUTYRIQUES

Quelques informations sur les effectifs salariés

Frais de personnel : 4 902 000 € en 2019

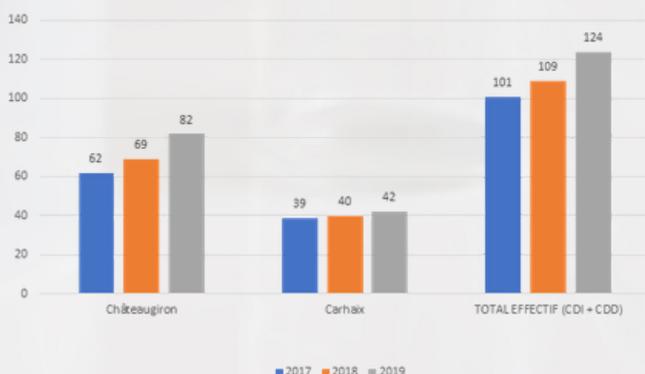
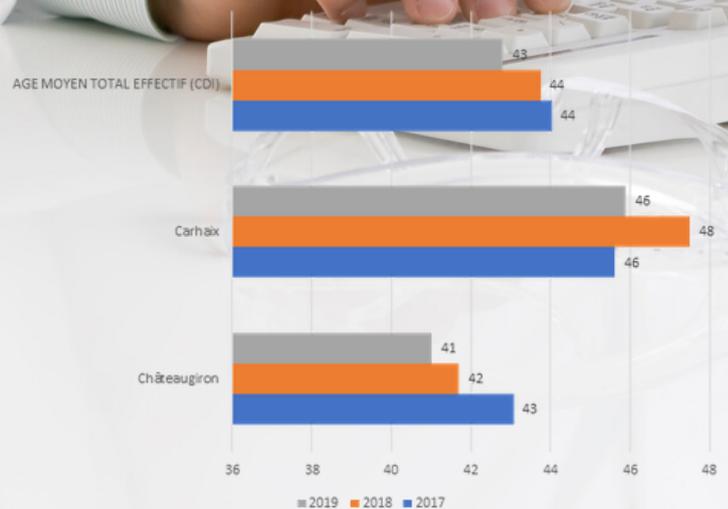
Effectif : **124** au 01/01/20

RÉPARTITION PAR SEXE



RÉPARTITION PAR FONCTION

EVOLUTION DE L'ÂGE MOYEN PAR SITE



EVOLUTION DES EFFECTIFS PAR SITE SUR 2017-2018-2019

The logo for MyLab, featuring the word 'My' in a light blue sans-serif font and 'Lab' in a dark grey sans-serif font, with a stylized underline for the 'L'.

LABORATOIRE INDÉPENDANT D'ANALYSES

Siège social
Site de CHATEAUGIRON
19 Rue de Sainte Croix
35410 CHATEAUGIRON
Tel : 02 99 37 41 48

Site de CARHAIX
ZAE de Pont Herbot
29270 CARHAIX
Tel : 02 98 93 04 80