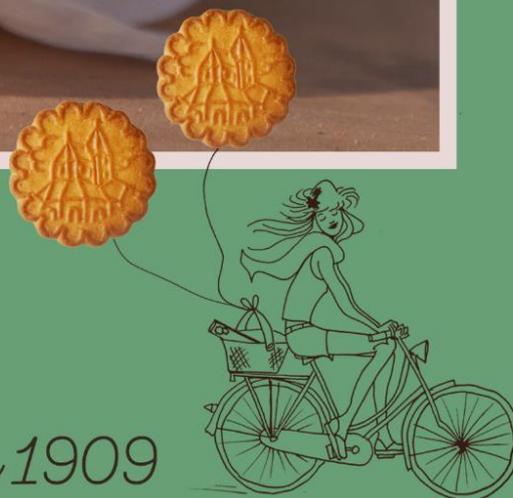
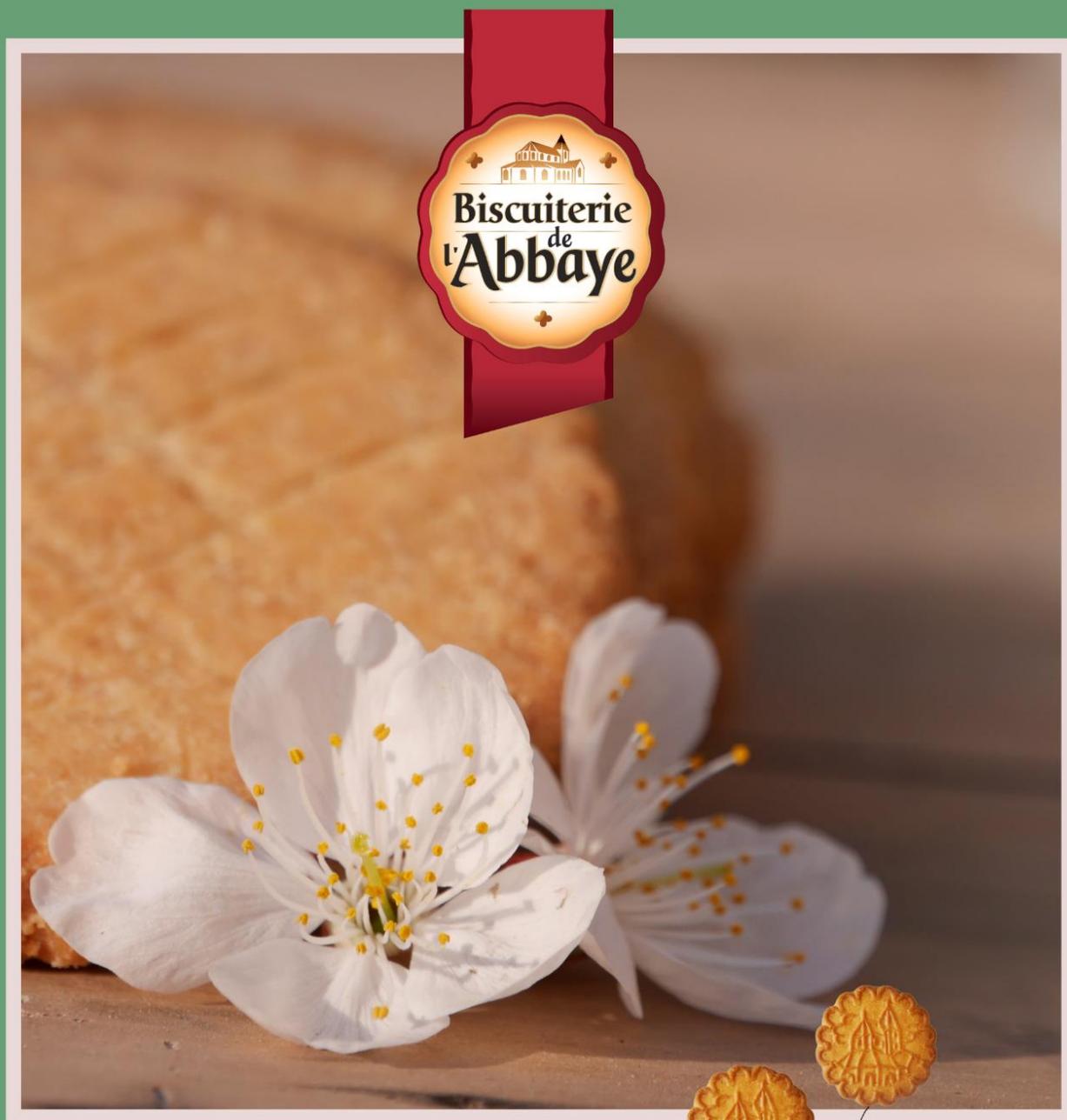


---

# RAPPORT DÉVELOPPEMENT DURABLE 2019



*Biscuitier en Normandie depuis 1909*

---

# SOMMAIRE

Introduction.....	Page 4
Gouvernance de l'organisation Principes, vision, valeurs .....	Page 5
Développement Durable, les faits marquants .....	Page 6
À l'écoute de nos parties intéressées.....	Page 8
Nos 4 volontés :	
<b>1.</b> Innovation, Qualité et Proximité.....	Page 10
<b>2.</b> Qualité des rapports humains.....	Page 14
<b>3.</b> Respect de l'environnement.....	Page 17
<b>4.</b> Solidarité.....	Page 22
2018, le film de l'année.....	Page 25
Indicateurs de performance.....	Page 26

## De la Boulangerie Fouilleul...



C'était il y a un siècle, pendant la Grande Guerre, dans le petit village normand de Lonlay l'Abbaye. Virgile Fouilleul, le boulanger, entre deux fournées de pain, a coutume de cuire doucement au feu de bois des sablés dans des moules fabriqués par le menuisier du village. Ils sont vendus sur place ou envoyés aux soldats sur le front.

À la disparition de Virgile, Georges Lautour son gendre reprend l'affaire et crée le Sablé de l'Abbaye qui donnera naissance à la Biscuiterie de l'Abbaye en 1964.

## ... à la Biscuiterie de l'Abbaye



# INTRODUCTION



La Biscuiterie de l'Abbaye est une entreprise 100% familiale créée en 1964, née d'une boulangerie et située dans un petit village, Lonlay l'Abbaye, au cœur du Parc Naturel Régional Normandie Maine et à proximité d'une abbaye du XI<sup>ème</sup> siècle classée monument historique.

## Un environnement privilégié

Issue de l'artisanat, notre production est orientée principalement vers des spécialités normandes et des biscuits biologiques ou diététiques vendus sous notre marque propre ou sous Marques de Distributeurs. 15% de notre production est exportée principalement vers l'Europe, l'Amérique du Nord ou l'Asie du Sud Est sous la marque Pierre Biscuiterie.



## Des valeurs héritées de notre histoire

Il y a 50 ans, Georges Lautour, boulanger du village façonnait ses biscuits à la main.

Aujourd'hui les outils de production ont évolué mais nous avons su conserver la qualité artisanale en privilégiant le savoir-faire de nos boulangers pâtisseries et l'origine régionale des matières premières comme le beurre d'Isigny AOP.

## Acteur économique majeur du bocage normand



Développement Durable.

Nous employons aujourd'hui 260 salariés. Cette dimension humaine contribue à renforcer l'esprit de convivialité permettant l'épanouissement de chacun.

Notre histoire, notre culture nous ont naturellement amenés à une stratégie puis à une politique de

## Repères :

**1964**

Année de création

**286** Recettes

**67%**

des achats d'ingrédients dans le  
**Grand Ouest**

Fournisseurs en Pays de Loire,  
Bretagne, Normandie, Poitou  
Charentes, Centre, Ile de France

**43** millions d'euros  
de Chiffre d'Affaires

**55%** des  
ingrédients d'origine  
**biologique**

**7892** tonnes  
de biscuits fabriqués en 2018

# Gouvernance de l'organisation

## Principes, vision, valeurs



### Charles Lebaudy, Président :

« Cela fait une quinzaine d'années que la Biscuiterie de l'Abbaye inscrit son action dans le cadre d'une politique de Développement Durable telle que définie par les référentiels successifs puis par la norme internationale ISO26000. En réalité, cette politique nous

permet de mettre en cohérence des actions qui sont le fait de notre culture, elle-même héritée de notre histoire : artisanat, spécialités régionales, biscuits biologiques, entreprise familiale, environnement préservé d'un parc régional....

Aujourd'hui, cette politique mature, partagée, évolutive, s'exprime au travers de nos 4 volontés qui définissent clairement et simplement ce que nous sommes et les objectifs que nous poursuivons, en relation avec les attentes de nos parties prenantes, pour assurer la pérennité de l'entreprise.

Ces principes, ces valeurs, cette vision permettent à la Biscuiterie de l'Abbaye de fixer un cap et de le tenir grâce à ces repères qui sont indispensables pour une P.M.E. évoluant dans un environnement concurrentiel et mondialisé.

C'est la raison pour laquelle, le changement du dirigeant, le passage à un statut d'ETI ne changeront rien à la politique déterminée que mène l'entreprise. Bien au contraire, l'attente grandissante des parties prenantes sur le thème de la responsabilité sociétales des entreprises nous conforte dans notre trajectoire et nous amène à toujours prendre des engagements plus forts dans le cadre de nos 4 volontés.





**2003 :**

Signature  
du Pacte  
Mondial de  
l'ONU

**2005 :**  
Trophée ECOTOP pour  
l'optimisation des  
emballages.  
Création de  
l'association « Promouvoir  
le Développement  
Durable ».  
Signature d'un contrat  
kWh Équilibre avec EDF.  
La Biscuiterie de  
l'Abbaye est élue  
« entreprise la plus  
citoyenne de  
Normandie ».

**OBJECTIF  
-20%  
ENERGIE**

**2007 :**

Participation à  
l'opération  
« Objectif  
Énergie -20% »



**2009 :**

Premier  
bilan  
carbone.  
Label  
employeur  
partenaire  
du SDIS.



# Développement Durable,

**2004 :**

Expérimentation du  
référentiel SD21000 de  
l'Afnor.  
Création de différentes  
cellules d'amélioration  
continue.  
1<sup>er</sup> plan d'actions  
pluriannuel répondant  
aux attentes des parties  
intéressées.

**2006 :**

Première  
certification  
environnementale  
ISO 14001.



**2008 :**

Audit  
énergétique  
des fours de  
cuisson.  
Création du  
Top Ergo

**TOP  
ERGO**

**2010 :**

Prix  
Entreprises &  
Environnement,  
remis par  
l'ADEME





## ERGO<sub>time</sub>

**2011 :**  
 Diagnostic ISO 26000  
 Plan de Déplacement  
 Entreprise  
 Accord égalité Homme  
 / Femme.  
 Label Normandie  
 Qualité Tourisme.

**2013 :**  
 Projet Ergotime  
 (étude sur  
 l'amélioration  
 des conditions  
 de travail).

**2015 :**  
 Trophée LSA  
 pour  
 l'engagement  
 RSE des PME  
 & récompense  
 Alim'acteurs.

**2017 :**  
 Trophée du  
 Développement  
 durable.  
 Réseau Régional  
 des Acteurs  
 Normands pour  
 le  
 Développement  
 Durable



# les faits marquants...

**2012 :**  
 Prix de l'exemplarité  
 AGEFIPH pour  
 l'insertion des  
 handicapés.  
 Trophée du  
 Développement  
 Durable remis par  
 Carrefour

**2014 :**  
 La Biscuiterie de  
 l'Abbaye fête ses 50 ans.  
 Label « Entrepreneurs  
 plus engagés ».  
 Trophée de la  
 performance énergétique

**2016 :**  
 Certification  
 UTZ pour la  
 filière cacao.

**2019 :**  
 Label  
 Entreprise  
 du  
 Patrimoine  
 Vivant



# À l'écoute de nos parties intéressées...

Nous avons identifié 66 parties intéressées impactées par les activités de la Biscuiterie ou impactantes sur ces mêmes activités. Chaque année, nous les sollicitons pour connaître leurs attentes afin de les prendre en compte dans notre plan d'actions.



## Nos 4 Volontés



1.

Innovation  
Qualité et  
Proximité

2.

Qualité des  
rapports  
humains

3.

Respect de  
l'Environnement

4.

Solidarité

# 1.

## Innovation Qualité et Proximité

Parce que nous sommes issus d'une boulangerie artisanale, nous exerçons notre métier dans la création et l'innovation en privilégiant les matières premières de la région (67% des achats dans le grand ouest). Nous valorisons les produits normands de qualité, (beurre, crème, pommes, caramel...) et nous sommes ainsi porte-drapeau de la « Gourmandie ».

## Nous partageons une volonté de qualité et de proximité.

Cette volonté de qualité et de proximité est orientée en premier lieu au bénéfice de nos clients consommateurs. Elle permet également de nouer des relations de partenariats avec nos fournisseurs régionaux et de développer ainsi l'économie et l'emploi de notre région.

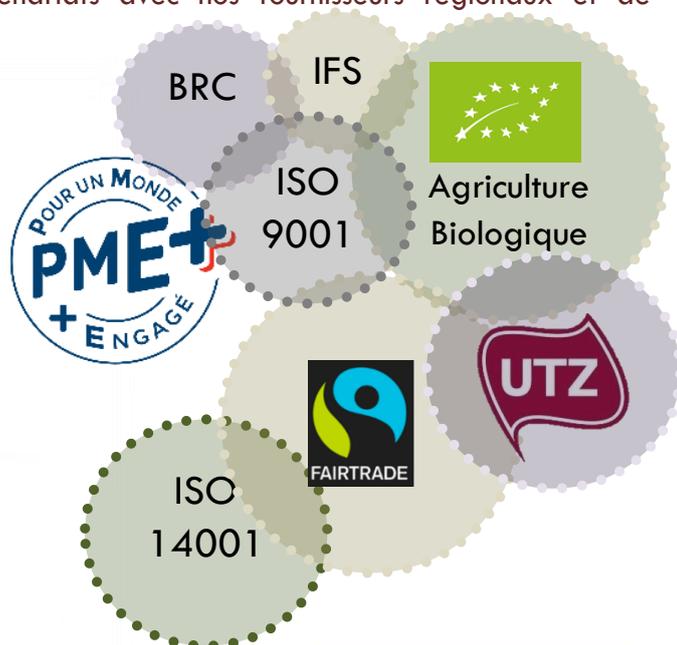
### Labels & Certifications :



### Laurent Muratet, Directeur Achats :

« Traçabilité, origine sont aujourd'hui devenues des concepts totalement incontournables de l'agro-alimentaire. À la Biscuiterie de l'Abbaye, ces notions sont prises en compte depuis fort longtemps. Dès les années 70, la collaboration avec certains clients de l'industrie pharmaceutique nous a permis d'appréhender les principes de la traçabilité. Depuis plus de 20 ans, le souhait de travailler avec des producteurs régionaux a été pris en compte, les plus marquants étant le beurre d'Isigny AOP et la crème fraîche d'Isigny AOP.

Ainsi, ces choix faits il y a de nombreuses années, parfois osés alors, se révèlent être aujourd'hui la vraie réponse aux attentes des consommateurs »



### + de 20 biscuits « Saveurs de Normandie »

Signature collective régionale qui identifie les produits normands de qualité, sélectionnés pour garantir ce que la Normandie fait de meilleur !



# 1.

Innovation  
Qualité et  
Proximité

## Nos fournisseurs, engagés à nos côtés



Lorsque la Biscuiterie de l'Abbaye a souhaité en 2016 développer une gamme de biscuits apéritifs normands, elle s'est naturellement tournée vers une entreprise voisine : la fromagerie Gillot, située à 34km sur la commune de Saint-Hilaire-de-Briouze dans le bocage ornais.

### Emilie FLECHARD, Directrice adjointe de la Fromagerie GILLOT

« Nous partageons beaucoup de valeurs communes avec la Biscuiterie de l'Abbaye : Précurseur dans la production de camembert bio, La fromagerie Gillot, entreprise familiale et indépendante de 160 salariés a su évoluer de manière continue pour pérenniser son activité et intègre les valeurs du Développement Durable au travers des engagements suivants :

- Satisfaction des clients et consommateurs
- Soutien de la filière AOP
- Respect des Hommes
- Amélioration continue
- Ecoute et dialogue
- Réduction de notre empreinte environnementale

Le Camembert Gillot reconnu comme un des fleurons de la Normandie est un fromage d'exception, réalisé dans le respect des traditions ancestrales des maîtres fromagers depuis 1912. Comme la Biscuiterie de l'Abbaye, nous nous attachons à défendre le patrimoine gastronomique normand et la préservation du savoir-faire transmis au fil des générations.

La fromagerie Gillot a été récompensée pour sa démarche filière et son étroite collaboration auprès de ses 126 producteurs implantés dans un rayon de 30 km autour de l'usine (Co-construction d'un contrat cadre garantissant aux producteurs un prix sur 4 ans sur 50% des volumes)

Elle a obtenu en 2016 le label « Entrepreneurs plus engagés » reconnaissant l'exemplarité de l'engagement de sa Direction en phase avec les enjeux du développement durable. »

Etienne LERAT: Responsable du Moulin BIO  
de Moisdon-la-Rivière



*1989-2017 ; c'est un long et passionnant partenariat qui lie la biscuiterie et notre Moulin Bio situé en Loire Atlantique, autour des biscuits et des farines biologiques. Ce choix risqué à l'époque, toujours motivé par des valeurs communes de développement durable a été le socle de notre engagement mutuel.*

*Notre relation, faite d'échanges et de confiance au côté de la Biscuiterie de l'Abbaye nous a permis de faire progresser nos bonnes pratiques au sein de notre entreprise, et ainsi de devenir un des leaders sur le marché des farines Biologiques.*



*Le moulin a intégré le pôle meunerie de TERRENA en 2003, pour compléter les activités bio, de la Coopérative. Notre travail en filière basé sur le système coopératif, nous garantit un juste équilibre des relations agriculteurs / transformateurs.*

*La Coopérative TERRENA intègre des valeurs de développement durable au travers d'une démarche RSE lancée en 2013.*

*Cette réflexion a pour objectif, de mettre en place une démarche de preuve d'amélioration continue de notre performance globale en cohérence avec les valeurs de notre groupe coopératif :*

*La création de valeur à long terme, pour valoriser plus durablement les productions de nos adhérents.*

1.

Innovation  
Qualité et  
Proximité

# L'innovation au cœur du Développement Durable

Qualité

Prise en compte des attentes  
consommateur



Ergonomie

Evaluation de l'impact sur les  
postes de travail

100%  
VÉGÉTAL

BIO

Eco-conception

Evaluation de l'impact carbone  
lié au choix d'ingrédients et de  
conditionnement

MINI COOKIES SUPERFOOD



Corinne SELLIER, Directrice Marketing :

« Confiants dans la force et l'intérêt de la marque Green Up', nous avons présenté les 3 mini cookies superfood aux trophées SIAL Innovation. Le 25 juillet, nous recevons la bonne nouvelle : nous faisons partie de la sélection 2018 !

Ce trophée nous conforte dans l'idée que la marque Green Up' représente une vraie opportunité de développement pour la Biscuiterie de l'Abbaye. Bio, fabriquée exclusivement avec des ingrédients d'origine végétale, cette gamme répond aux nouvelles attentes des consommateurs, en recherche d'une alimentation naturellement plus saine et plus végétale, sans oublier le plaisir de la gourmandise. »

En 2018,

300 Essais  
en laboratoire

175 Essais  
industriels

5 produits  
terroir

50 Nouvelles  
recettes



2 produits  
diététiques



16 produits sous nos marques

38 produits bio

76 nouvelles références dont ...

## 2.

### Qualité des rapports humains

Parce que nous sommes une entreprise familiale, nous cherchons à développer l'égalité professionnelle, les compétences et la convivialité. Nous collaborons avec des instituts ou organismes locaux pour faciliter l'insertion, l'intégration professionnelle, augmenter la sécurité et réduire la pénibilité du travail. Nous nous engageons à bannir de nos pratiques toute forme de discrimination relative au sexe, à l'âge, à la religion que ce soit à l'embauche ou au travail.

## Nous partageons une volonté de qualité des rapports humains.

Cette volonté de respect des hommes est orientée également vers l'extérieur et notamment dans les rapports que nous entretenons avec nos clients, dans la loyauté exercée vis-à-vis de la concurrence et dans la vigilance au respect de droits de l'homme de la part de nos fournisseurs.



Effectif :

Age moyen :

Ancienneté :



### Dons de jours de repos au parent d'un enfant malade

Dans le cadre de la loi Matthys du 9 mai 2014, en 2018, un salarié a pu bénéficier, grâce à ses collègues, d'un don de 91 jours de repos pour s'occuper de son enfant.



### Être vigilants vis-à-vis des Droits de l'Homme

Après avoir interrogé dans un premier temps nos fournisseurs de matières premières exotiques en 2013 sur leur vigilance vis-à-vis des problématiques RSE, nous avons élargi cette évaluation à l'ensemble de nos fournisseurs pour connaître leurs engagements et leurs bonnes pratiques dans ce domaine.

L'exploitation des réponses à ces questionnaires est désormais prise en compte lors de l'évaluation annuelle de nos fournisseurs.



## 2.

Qualité des  
rapports  
humains

# Loyauté des pratiques et comportement éthique



## Au travers de la signature d'une charte éthique,

Nos commerciaux s'engagent pour une concurrence loyale et le respect du droit à la propriété

1

- La Biscuiterie de l'Abbaye s'engage à ne pas imiter pour sa marque des recettes existantes sur le marché provenant de biscuitiers français bien qu'aucune protection ne peut exister dans ce domaine.

2

- La Biscuiterie de l'Abbaye s'engage à ne jamais mettre sur le marché des biscuits dont l'emballage peut entraîner auprès du consommateur, une confusion avec un produit existant.

3

- Dans ses relations avec ses clients, la Biscuiterie de l'Abbaye s'oblige à ne pas dénigrer un concurrent.

## 2.

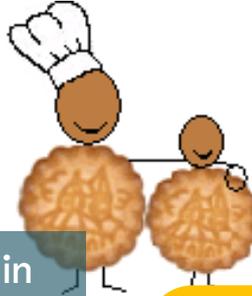
### Qualité des rapports humains

# Accueillir, intégrer, former

Au-delà de l'obligation légale d'accueil de travailleurs handicapés, nous avons mis en place, un modèle d'insertion et de maintien dans

l'emploi jusqu'au terme de la vie professionnelle.

Un partenariat privilégié et durable avec les différentes parties prenantes est né de cette initiative : Nous travaillons étroitement avec l'AGEFIPH (Association de Gestion du Fonds pour l'Insertion Professionnelle des Personnes Handicapées), le SAMETH (Service d'appui au maintien dans l'emploi des travailleurs handicapés) CAP EMPLOI, la MEDECINE du TRAVAIL.



### Partenariat avec l'IME de Mortain

Par la découverte de différents postes de travail, nous collaborons depuis quelques années à l'intégration socio professionnelle de jeunes en situation de handicap.

### Accueil de jeunes en difficulté

Encadrés par L'Institut Thérapeutique, Éducatif et Pédagogique Désiré Pilot de Flers, 3 jeunes ont pu redécouvrir la vie professionnelle en 2018.

**25** salariés reconnus travailleurs handicapés, soit 10% de l'effectif.

En 8 ans, **200** personnes ont bénéficié d'une promotion ou d'une évolution de salaire indépendante des augmentations collectives.

En 2018, **16** personnes ont eu cette promotion ou évolution.

### Transmettre notre savoir

Afin d'accompagner les nouveaux arrivants et faciliter leur bonne intégration, des tuteurs ont été spécialement formés.



**97%** des intérimaires interrogés déclarent être satisfaits de l'accueil qui leur a été réservé à la Biscuiterie et prêts à revenir.

**2543** heures de formation en 2018,

**12 h / salarié.**

**Budget formation :**

**2.2%** de la masse salariale

### Développer les compétences

Nous attachons une attention particulière à l'acquisition du savoir-faire. Ainsi, 12 de nos boulangers ont suivi le cycle métier de biscuitier auprès de notre syndicat professionnel L'Alliance 7 et 2 sont en cours de formation.

### Trophée de l'exemplarité

La BISCUITERIE DE L'ABBAYE a reçu en 2012, de l'AGEFIPH, le prix de l'exemplarité à l'occasion de la Semaine pour l'Emploi des personnes handicapées.

## 2.

### Qualité des rapports humains

## Réduire la pénibilité

Christèle Genissel, en charge de l'étude pénibilité :

« Suite au diagnostic de l'ANACT (Agence Nationale pour l'Amélioration des Conditions de Travail) montrant le vieillissement des salariés de certains services et le risque fort d'apparition de

TMS (Troubles Musculo Squelettiques), un groupe de travail nommé "Top Ergo" a été créé en 2008 formé d'une personne volontaire de chaque service. Cette cellule d'amélioration, travaillant en étroite collaboration avec le CHSCT (Comité Hygiène Sécurité et Conditions de Travail) vise à étudier et à améliorer les conditions de travail en termes d'ergonomie et de pénibilité ». L'ergonomie fait désormais partie intégrante du TOP Industrie, groupe de travail en charge des nouveaux aménagements.

Le Top Ergo est doté d'un budget annuel de

**30 000 euros.**

Quelques exemples d'aménagements :

- Tables élévatrices
- Repose-pieds
- Sièges ergonomiques

Zoom sur

### Ergotime :

Émilie Jozwiak, Directrice

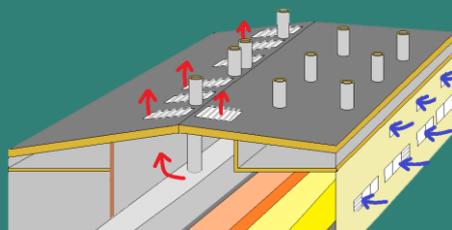
Production : « En 2013, nous avons fait l'acquisition du logiciel Ergotime. Il nous permet d'analyser et de coter de manière objective l'ergonomie des postes »



Evolution de l'impact biomécanique après aménagement d'un poste de travail

Température ambiante des ateliers diminuée de 4°C l'été.

Afin de répondre à l'attente N°1 des salariés, nous avons réalisé d'importants travaux d'aération pour améliorer le confort de travail. Des ouvertures ont été réalisées en façade, des ventelles posées en toiture et les cheminées des fours ont été isolées.



La Biscuiterie de l'Abbaye, partenaire du SDIS



EMPLOYEUR PARTENAIRE

Franck Letissier, Chargé de Sécurité à la Biscuiterie et pompier volontaire

« Une convention de disponibilité a été signée entre la biscuiterie et les 6 pompiers volontaires salariés. En 2009, la Biscuiterie s'est vu décerner le Label "Employeur Partenaire des Sapeurs-Pompiers Volontaires, dans la catégorie PME-PMI", destiné à valoriser les employeurs faisant preuve de civisme pour permettre la disponibilité de leurs salariés.»



**68 SST** formés, soit 27% de l'effectif

**10** accidents du travail avec arrêt de travail en 2018

# 3.

## Respect de l'Environnement

Parce que nous sommes situés à Lonlay l'Abbaye, nous avons conscience de notre impact sur l'environnement. Certifiés ISO14001, nous travaillons notamment à réduire chaque année l'eau, l'énergie, et les emballages consommés par Kg de biscuit produit. Plus généralement nous progressons vers l'éco-conception de nos produits.

## Nous partageons une volonté de respect de l'environnement.

Cette volonté de respect de l'environnement doit être partagée pour transmettre à nos enfants une planète accueillante. C'est pourquoi nous nous engageons dans les actions collectives susceptibles d'entraîner les parties prenantes de notre sphère d'influence.

### Réduire nos emballages

Chaque année, nous contribuons au travers de la taxe Citéo, à financer le tri sélectif et développer des actions de prévention.



Notre démarche de réduction d'emballages a été récompensée en 2005 par le trophée Ecotop, notamment grâce au travail mené pour réduire nos emballages plastique et carton. Depuis, nous poursuivons cette démarche en évaluant l'impact environnemental de chaque nouveau développement.

En 2019, après le Trouvillais et le Chocoladise, c'est au tour du **Sablé d'antan** de s'alléger en emballage.



### Moins d'emballage, autant de gourmandise !

Grâce à un nouveau format de barquette et d'étui carton, impact carbone réduit de 11%

En 2019, nous avons entamé un travail avec nos fournisseurs pour rendre à terme nos des films et barquettes plastiques recyclables.

#### Le rôle essentiel de l'emballage

- 1/ Protéger le produit des chocs et des contaminations extérieures
- 2/ Assurer la conservation du produit dans le temps
- 3/ Informer le consommateur

Nos barquettes plastique ont été allégées permettant l'économie de **10** tonnes de plastique par an

#### Le saviez-vous ?

Nos étuis carton intègrent jusqu'à **95%** de carton recyclé



Depuis 2017, nous proposons une gamme de biscuits biologiques pour la distribution en vrac

# 3.

## Respect de l'Environnement

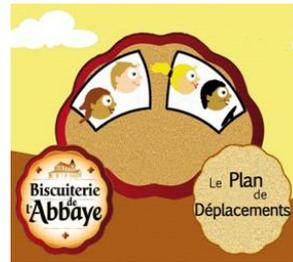
# Revoir nos déplacements

En 2011, l'association l'Étape nous a accompagnés dans la réalisation de notre Plan de Déplacements Entreprise. Cette démarche vise à développer des solutions alternatives de déplacements à la voiture individuelle.



30 salariés se rendent au travail à pied, en vélo ou pratiquent le covoiturage de façon régulière.

Des stages d'éco-conduite ont également été proposés aux commerciaux et des vélos à assistance électrique proposés à l'occasion de la semaine du Développement Durable en 2012.



**13 km**  
En moyenne, c'est la distance parcourue par nos salariés pour se rendre au travail

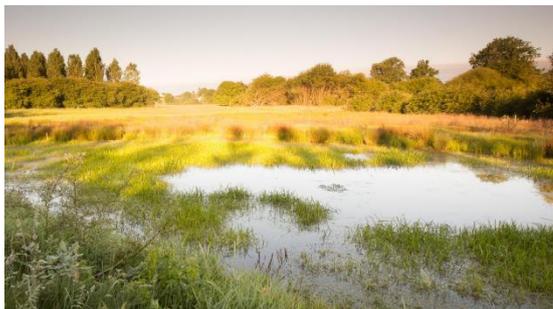
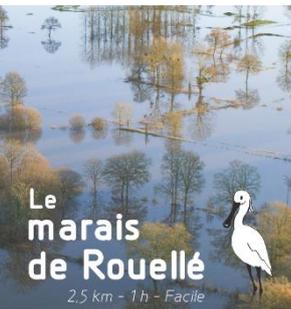
# Respecter la biodiversité

La Biscuiterie de l'Abbaye est partenaire depuis 2017 du Conservatoire d'espaces naturels Normandie et soutient diverses actions locales :



Restauration des mares potières de Launay, la Haute Chapelle.  
**2017**

Conservation des tourbières de la Tablière à Lonlay l'Abbaye.  
**2018**



Création d'un sentier pédagogique dans les marais de Rouellé.  
**2019**

# 3.

## Respect de l'Environnement

# Lutter contre le gaspillage

Ces dix dernières années, la Biscuiterie de l'Abbaye a mis en place des actions qui lui ont permis de diminuer de façon significative ses pertes alimentaires. Avec l'ADEME, elle a participé à la campagne :



Vente de produits déclassés dans notre boutique lors de samedis gourmands

Pour certaines recettes, réincorporation de biscuits cassés, broyés au préalable, dans la limite de 1%



Dons à des associations



Objectif :  
Zéro gaspillage



Alimentation animale

Actions du TOP Produit

David Jégat, Responsable Méthodes Fabrication :

### Qu'est-ce que le Top Produit ?

Le Top produit est un groupe de travail composé d'acteurs des différents services de l'entreprise.

La démarche de cette cellule est d'identifier les produits qui posent des problèmes de production comme par exemple des biscuits déclassés pour des raisons de couleur, calibre ou poids non conformes.

Lors des réunions, nous analysons les différents problèmes rencontrés.

En croisant nos informations, nous amenons des axes d'amélioration et fixons les actions à mener.

Depuis la création du TOP produit en 2009, nous avons diminué nos rebus de plus de 40 tonnes par an soit une économie annuelle de l'ordre de 100 000 euros



# 3.

## Respect de l'Environnement

### limiter nos impacts

Dès 2008, nous avons fait appel au Cabinet Espère pour nous accompagner dans la réalisation de notre premier Bilan Carbone. Depuis, nous actualisons chaque année les données afin de suivre l'évolution de nos émissions.

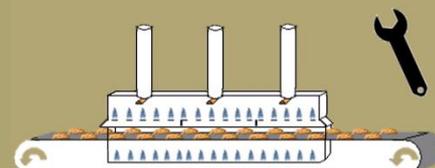


EDF s'engage à mettre sur le marché français l'équivalent de la consommation électrique de la Biscuiterie à partir d'énergies renouvelables.

- **116 tonnes** de CO2 / an évitées grâce à l'optimisation des réglages des fours de cuisson et à la signature du contrat kWh Équilibre avec EDF.
- **93 tonnes** de CO2 / an évitées grâce à l'optimisation des emballages.
- **26 tonnes** de CO2 /an évitées grâce aux bonnes pratiques de déplacements.

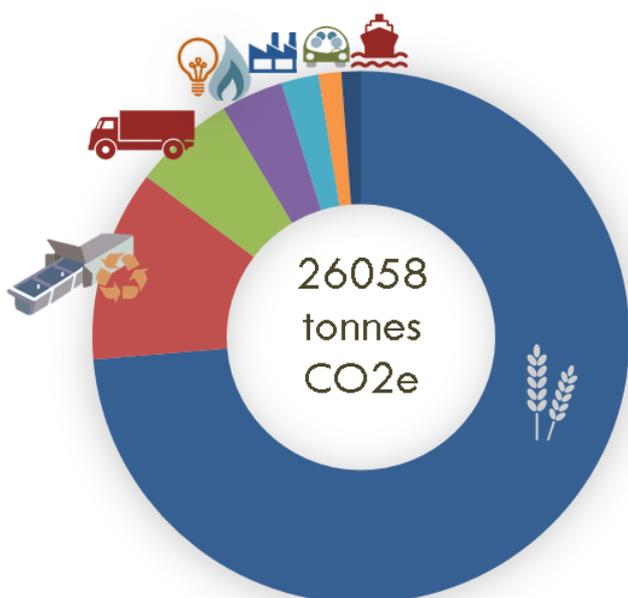
### Audit énergétique des fours de cuisson

Suite à un audit énergétique de nos fours de cuisson avec l'aide du CTCPA et du CETIAT, nous avons revu nos réglages. Notre consommation de gaz a diminué de 17% en 10 ans.



[www.associationbilancarbone.fr](http://www.associationbilancarbone.fr)

### Empreinte carbone 2018



- Production des intrants agricoles 74%
- Production & fin de vie des emballages 12%
- Frêt routier 6%
- Energie interne (gaz, électricité) 4%
- Divers matériels, services, amortissement bâtiment, déchets, eaux usées 2%
- Déplacements salariés 1%
- Frêt maritime 1%

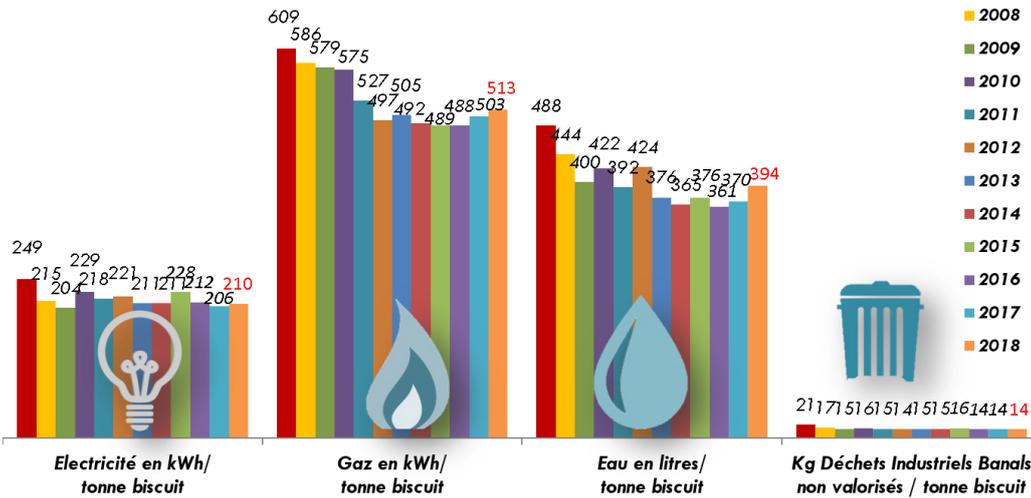


# 3.

## Respect de l'Environnement

# Préserver les ressources

Chaque année, nous mesurons l'évolution des indicateurs environnementaux et définissons de nouveaux objectifs pour réduire nos impacts.



## Acheter responsable

Partenaires de la Grande Distribution, nous élaborons certaines recettes avec de l'huile de palme. Face aux enjeux environnementaux liés à la culture du palmier à huile, nous avons choisi dès 2010 d'adhérer à la RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil). Cette initiative mondiale multi-acteurs rassemble des planteurs, transformateurs, ONG comme le WWF ou distributeurs. Elle a pour objectif de construire une filière d'huile de palme responsable à travers un système de certification depuis les plantations jusqu'à l'utilisation finale.

Soucieux de garantir l'origine durable de l'huile de palme, et éviter toute déforestation associée à l'exploitation des palmiers à huile, nous achetons uniquement de l'huile de palme tracée depuis les plantations d'origine et certifiée selon le modèle ségrégué, le plus exigeant.



D'autre part, l'huile de palme que nous utilisons est non hydrogénée, c'est-à-dire faible en acides gras « trans ». Elle a également l'avantage de présenter le meilleur rendement à l'hectare, comparée à d'autres huiles végétales.



La certification ISO14001 comme outil d'amélioration continue



Depuis 2006, nous sommes certifiés ISO14001. Cette norme garantit le respect de bonnes pratiques environnementales. C'est un gage de confiance vis-à-vis de nos parties prenantes.

Chaque année le Comité Environnement (COSENV) définit les actions prioritaires : recherche de nouvelles filières de tri, de solutions économes en eau ou en énergie, analyse des nouvelles réglementations, réponses aux attentes des riverains et administrations ...

# 4.

## Solidarité

Parce que nous sommes tout cela, et que nous exerçons notre activité dans l'alimentaire, nous apportons un soutien à plusieurs associations et ONG par des partenariats forts et durables.

## Nous partageons une volonté de solidarité.

Cette volonté de solidarité aussi modeste soit-elle, contribue à atteindre les cibles établies par l'ONU prolongeant notre effort sur l'alimentation aux domaines de la nutrition et de l'éducation.

### Informers nos consommateurs, prôner une consommation raisonnable pour favoriser une alimentation équilibrée

En matière de nutrition, la Biscuiterie de l'Abbaye participe activement aux travaux du syndicat national de la biscuiterie française et imprime sur les packs des conseils pour un goûter équilibré. À travers les repères de consommation, nous encourageons une consommation raisonnable de nos biscuits dans le cadre d'un repas équilibré.



Depuis près de 15 ans, à travers l'étiquetage de nos biscuits, nous informons nos consommateurs sur leur composition nutritionnelle.

Respect de la charte déontologique du Syndicat Nationale de la Biscuiterie Française.

#### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g :

Energie	2030 kJ / 485 kcal
Matières grasses	23 g
dont acides gras saturés	11 g
Glucides	58 g
dont sucres	31 g
Fibres	5 g
Protéines	9 g
Sel	0,7 g

### Les bienfaits de la spiruline pour l'homme et la planète



La spiruline est une micro-algue de couleur bleu-vert, débordante de nutriments : oméga 3, antioxydants, fer, magnésium, et vitamines B. Elle est la parfaite alliée d'une alimentation saine et équilibrée. Naturellement riche en protéines végétales de grande qualité, elle représente une alternative écologique aux protéines animales.

En s'impliquant dans différents groupes de travail au niveau national et régional, la Biscuiterie de l'Abbaye permet à l'ensemble du secteur de progresser sur les thématiques du Développement Durable.

## Initiation au goût

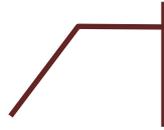
Chaque année, à l'occasion de la Semaine du Goût, nous accueillons les CM2 de l'école du village pour des ateliers autour du goût et de la fabrication de biscuits.



# 4.

## Solidarité

# Actions solidaires, développement local



Quelques actions soutenues par la Biscuiterie de l'Abbaye ...

Les **Pluies de juillet**, est un festival citoyen sur le thème de la transition écologique dont l'objectif principal est la sensibilisation du plus grand nombre au travers de conférences, projections, concerts, expositions et gastronomie engagée.

## Ciné Environnement

est un festival de cinéma organisé par une équipe de BTSa Gestion et Protection de la Nature au Lycée Auguste Loutreuil de Sées (61). Ce festival propose une programmation autour de problématiques environnementales, sociales et économiques, accompagnée de débats et animations.



Le **Festival Les Bichoiseries** est un festival de musique situé au Mont Cerisy-Belle-Etoile (61).

## Le Conservatoire d'espaces naturels Normandie

assure aujourd'hui la protection, la gestion et la valorisation de plus de 200 espaces naturels en Normandie. Sa mission : connaître, protéger, gérer et valoriser les espaces naturels.

**Solidarité Madagascar** est une action de vente de boîtes de biscuits permettant le financement de projets à Madagascar. Créée par les Aînés Ruraux et Groupama, l'association vient en aide aux populations de Madagascar. Les missions principales sont de soutenir l'éducation, la santé et de fournir un appui technique agricole local. Depuis plus de 20 ans, le partenariat entre l'association et la Biscuiterie perdure et a représenté une somme de **117 795 €** en 2018.

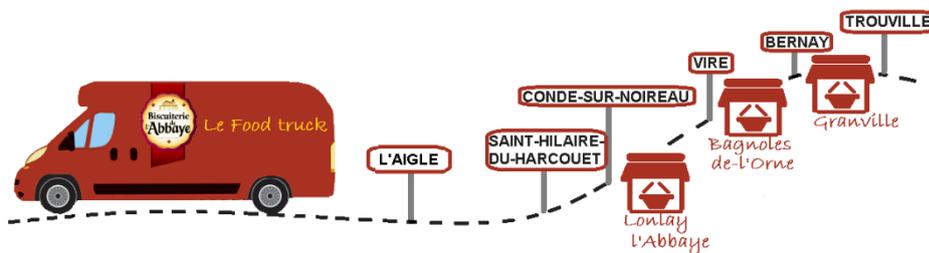
Des dons de biscuits sont également offerts aux **Restaurants du Cœur** et autres associations locales.

## Abbayes Normandes route historique

est une association créée en 2002 qui regroupe 37 abbayes de Normandie et 14 sites associés environnants. Elle a pour but la mise en valeur culturelle et touristique de ces sites touristiques et fait étape à Lonlay L'Abbaye.

4.

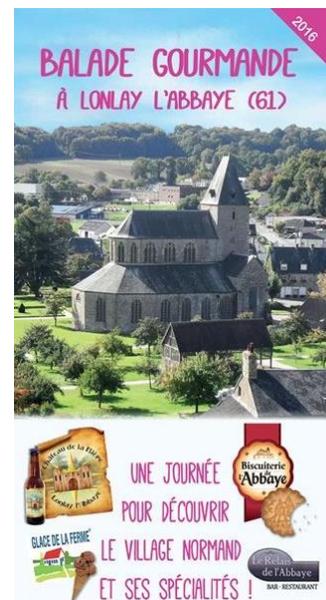
Solidarité



## A la rencontre de nos consommateurs

Depuis de nombreuses années, la Biscuiterie de l'Abbaye ouvre ses portes au tourisme et participe à diverses manifestations (Portes ouvertes, Semaine de l'Industrie, Semaine du Développement Durable, Semaine du Goût, Forums métiers...). Depuis l'été 2015, notre Food-Truck part également à la rencontre des gourmands sur les marchés normands. Nos consommateurs peuvent retrouver nos produits dans les boutiques de Bagnoles-de-L'orne et Granville, en plus du magasin d'usine de Lonlay l'Abbaye.

Depuis 2016, la Biscuiterie de l'Abbaye propose aux différents acteurs du village de s'associer pour organiser un circuit gourmand pour découvrir les spécialités locales (bière artisanale, glaces à la ferme). Cette initiative rencontre un fort succès.



11230 visiteurs ont été accueillis en 2018 parmi lesquels particuliers, associations, scolaires & étudiants. Le site est accessible aux handicapés.

Pour la qualité d'accueil et de la visite, la Biscuiterie de l'Abbaye a obtenu le label d'État Normandie Qualité Tourisme.



## Témoignages Extraits du Livre d'Or :

« Bravo à tous les intervenants de l'entreprise, cela fait chaud au cœur de voir de voir de temps en temps des gens qui se battent pour maintenir l'emploi de tous les acteurs, employés et artisans du coin. »

«Très belle visite et merci pour ce que vous faites pour valoriser votre métier mais aussi votre territoire. »

«Merci de prendre soin de nos papilles. Bravo aux Messieurs Dames qui travaillent et nous régalent!»

«Vive le tourisme industriel, oui à l'ouverture de nos entreprises, meilleur moyen de valoriser notre savoir-faire. »



# 2018, le film de l'année



Janvier

Nouvelle  
gamme tradition

## Lonlay : Projet

Février

## Entrepôt logistique



## Tour de Normandie

Mars



Avril

Découverte métiers  
de la biscuiterie  
pour 10 collégiens



## Magny-le-désert

Mai

En route pour un  
2<sup>ème</sup> site de  
production

## Partenariat

# ESAT

Juin

## Mesnil-Clinchamps

## Elections CSE



Juillet

Août

BIENVENUE  
— EN —  
NORMANDIE

CCI NORMANDIE



Septembre

## Protection tourbières



Octobre

## Portes ouvertes



Novembre

Certification Opérateur  
Economique Agréé



Décembre

## Vitrines de Noël

# INDICATEURS DE PERFORMANCE

	2016	2017	2018
<b>Indicateurs économiques</b>			

 Chiffre d'affaires en millions d'euros	: 38	42	43
 Réclamations (pour 1000 tonnes de biscuits vendus)	: 11	13	13



	2016	2017	2018
<b>Gouvernance</b>			

 Pilotage : nombre de salariés impliqués dans une cellule d'amélioration continue	: 54 (22% de l'effectif)	54	54
--	-----------------------------	----	----



	2016	2017	2018
<b>Achats responsables</b>			

 Part des emballages recyclables et constitués majoritairement de matériaux recyclés	: 87%	88%	88%
 Part des Achats Grand Ouest	: 79%	76%	67%
 Part des ingrédients issus de l'agriculture biologique	: 42%	50%	55%



	2016	2017	2018
--	------	------	------

### Engagement environnemental

Consommation d'eau en litres/tonne de biscuits	: 361	370	394
Consommation d'électricité en kWh/tonne de biscuits	: 212	206	210
Consommation de gaz en kWh/tonne de biscuits	: 488	503	513
Déchets non valorisés destinés à l'enfouissement en kg/tonne de biscuits	: 14.5	14	14
Emissions de Gaz à Effets de Serre en tonnes CO <sub>2</sub> /tonne de biscuits	: 3.0	3.5	3.3



	2016	2017	2018
--	------	------	------

### Engagement social, bien-être et motivation des salariés

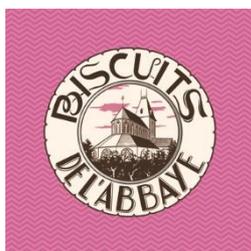
Taux de Turn-Over (nombre de départs + nombre d'embauches)/2/Effectif	: 2.4%	5.9%	3.1%
Pourcentage de CDI	: 77%	76%	75%
Taux de fréquence accidents du travail (nombre d'accident avec arrêt par million d'heures travaillées)	: 20.6	34.4	28.0
Nombre d'heures de formation annuelle par salarié	: 15.6	15.1	12.1



	2016	2017	2018
--	------	------	------

### Engagement sociétal

Montant en euros attribué à des projets associatifs soutenus par la Biscuiterie de l'Abbaye	: 155649	153743	139260
Nombre de visiteurs accueillis	: 10163	11821	11230



### **Biscuiterie de l'Abbaye**

Route du Val

61700 Lonlay l'Abbaye - France

Tél : +33(0)2 33 30 64 64

[www.biscuiterie-abbaye.com](http://www.biscuiterie-abbaye.com)

[contact@biscuiterie-abbaye.com](mailto:contact@biscuiterie-abbaye.com)

Suivez-nous  
sur Facebook !



Pour toute question relative à ce rapport,  
Contact : Catherine GUILLEMOT, Directrice Développement Durable  
[catherine@biscuiterie-abbaye.com](mailto:catherine@biscuiterie-abbaye.com)