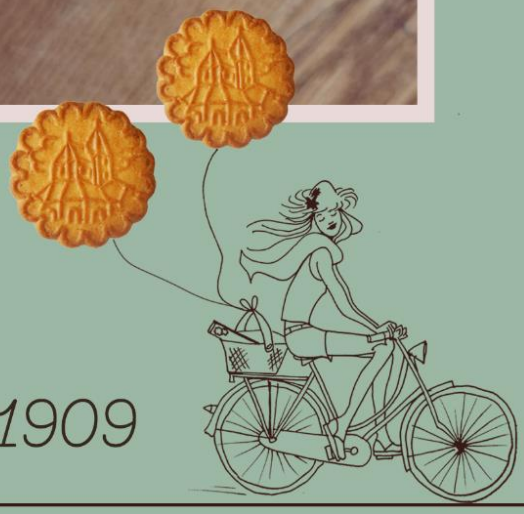
RAPPORT DÉVELOPPEMENT DURABLE

2021



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 prenantes ..... Page 8

NOS 4 VOLONTÉS :

1. Innovation, Qualité et Proximité..... Page 9

2. Qualité des rapports humains..... Page 12

3. Respect de l'environnement..... Page 17

4. Solidarité et implication sociétale..... Page 22

2020, 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

Lonlay l'Abbaye

Magny-le-Désert

Lonlay l'Abbaye
l'entrepôt

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 XIème 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 plus de 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 pâtissiers et l'origine régionale des matières premières comme le beurre d'Isigny AOP.

Acteur économique majeur du bocage normand

Nous employons aujourd'hui 278 salariés dont une trentaine sur notre nouveau site de production de Magny-le-Désert. 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 Développement Durable.

1964
Année de création

284 Recettes

73%
des achats d'ingrédients dans le
Grand Ouest
Fournisseurs en Pays de Loire, Bretagne, Normandie, Poitou Charentes, Centre, Ile de France

44 millions d'euros
de Chiffre d'Affaires

60% des
ingrédients d'origine
biologique

7785 tonnes
de biscuits fabriqués en 2020

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 sociétale des entreprises nous conforte dans notre trajectoire et nous amène à toujours prendre des engagements plus forts dans le cadre de nos 4 volontés.

Après avoir reçu de nombreux trophées et distinctions saluant son statut de pionnière sur ces thèmes, la biscuiterie de l'Abbaye se doit d'aller plus loin, plus vite et plus fort. Plus loin dans la qualité de vie au travail, plus vite pour notre planète qui souffre et plus fort pour répondre aux attentes de nos consommateurs…

Désormais titulaires du Label « Entreprise du Patrimoine Vivant », nous allons poursuivre cette politique et accélérer le mouvement avec des engagements forts pour chacune 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 ».

2007 :
Participation à l'opération « Objectif Énergie -20% »

2009
Premier bilan carbone.
Label employeur partenaire du SDIS.

2004
Expérimentation du référentiel SD21000 de l'Afnor.
Création de différentes cellules d'amélioration continue.
1er plan d'actions pluriannuel répondant aux attentes des parties intéressées.

2006
Première certification environnementale ISO14001.

2008
Audit énergétique des fours de cuisson.
Création du Top Ergo

2010
Prix Entreprises & Environnement, remis par l'ADEME

les faits marquants…

2011
Diagnostic ISO 26000

Plan de Déplacement Entreprise

Label Normandie Qualité Tourisme.

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

2012
Prix de l'exemplarité AGEFIPH pour l'insertion des handicapés.

Trophée du Développement Durable remis par Carrefour

2015
Trophée LSA pour l'engagement RSE des PME

2017
Trophée du Réseau Régional des Acteurs Normands pour le Développement Durable

2020
Charles Lebaudy, ambassadeur de l'égalité professionnelle

98/100
index égalité femmes - hommes

À l'écoute de nos parties prenantes…

Nous avons identifié 66 parties prenantes 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.

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 (73% des achats dans le grand ouest). Nous valorisons les produits normands de qualité (beurre, crème, andouille, camembert, caramel…) et nous sommes ainsi porte-drapeau de la « Saveurs de Normandie ».

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.

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»

Labels & Certifications :

IFS

ISO 9001

Agriculture Biologique

Pour un Monde PME+ Engagé

FAIRTRADE

Rainforest Alliance People & Nature — Cacao

ISO 14001

BRC (Lonlay)

La Biscuiterie de l'Abbaye utilise exclusivement des œufs issus de poules élevées en plein air, origine France, dans ses recettes.

+ de 30 biscuits

« Saveurs de Normandie »

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

Saveurs de Normandie

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 « PME plus engagés » reconnaissant l'exemplarité de l'engagement de sa Direction en phase avec les enjeux du développement durable. »

Jean VARENNES, Responsable de la MINOTERIE des BOIS OLIVES

« Depuis 1989, nous entretenons avec la Biscuiterie une vraie relation de partenariat, qui trouve ses origines dans la qualité et la régularité des farines que nous lui proposons. Elle sait que nous mettons tout en œuvre pour sélectionner les meilleurs blés Français auprès de nos fournisseurs habituels. Avec nos interlocuteurs privilégiés, nous nous inscrivons dans une démarche d'amélioration continue dans le respect de nos contraintes et obligations respectives avec comme objectif commun : la qualité sanitaire des produits fabriqués dans une démarche de Développement Durable.

Les valeurs fondamentales du Développement Durable ont toujours été présentes dans les esprits de notre équipe. Nous avons établi des axes de travail pour l'amélioration de la performance globale de la Minoterie dont les actions principales sont les suivantes :

- *Approfondissement des relations fournisseurs*
- *Optimisation des tournées de livraisons*
- *Recyclage et valorisation de nos déchets*
- *Réduction de la pénibilité*
- *Sécurité au travail*
- *Pré-diagnostic énergétique global pour réduire nos consommations (principalement l'électricité et le gas-oil)*
- *Participation au programme ACYVIA (Analyse du CYcle de Vie du produit en Agro-Alimentaire) pour l'élaboration de l'étiquetage carbone et développement de l'éco-conception au sein du moulin. »*

Pour aller plus loin… La Biscuiterie de l'Abbaye s'engage :

Depuis fin 2020, tous nos blés sont biologiques ou issus de la filière CRC®

<u>Filière CRC®</u> en partenariat avec la Minoterie Bois Olives, les 4 engagements clés :

- *Céréales françaises*
- *Culture raisonnée sans traitement après récolte*
- *Pratiques agricoles favorables à la biodiversité*
- *Juste rémunération des agriculteurs*

1. Innovation Qualité et Proximité

L'innovation au cœur du Développement Durable

Ergonomie
Evaluation de l'impact sur les postes de travail

Eco-conception
Evaluation de l'impact carbone recette et conditionnement

Qualité
Prise en compte des attentes consommateur

Corinne SELLIER, Directrice Marketing :

« Dès le début des années 80, dans une volonté de respect des hommes et de l'environnement, la Biscuiterie de l'Abbaye s'est engagée dans la fabrication de biscuits biologiques et, est devenue au fil des années un acteur majeur de la filière. Aujourd'hui nous réalisons environ 60% de notre chiffre d'affaires en Bio, mais ceci essentiellement à marques de distributeur. Alors que nous fabriquons du bio depuis 40 ans, nos consommateurs méconnaissent notre savoir-faire sur ce marché.

En lançant cette nouvelle gamme, nous avons souhaité appuyer notre positionnement comme acteur historique du bio. Nous avons voulu une offre gourmande, bio et engagée ! Les produits sont fabriqués avec des ingrédients français. Le sucre, le cacao et le chocolat sont issus du commerce équitable.

Enfin, afin de soutenir le développement de l'agriculture biologique, la Biscuiterie s'est engagée auprès de la fondation «Terre de Liens ». Pour chaque paquet de biscuits bio acheté, nous reversons une partie à Terre de Liens pour préserver les terres agricoles et permettre l'installation des paysans bio, partout en France. »

En 2020,

- **360** Essais en laboratoire
- **134** Essais industriels
- **37** Nouvelles recettes

68 nouvelles références dont …
18 produits sous nos marques
60% de produits biologiques

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. Avec la croissance de l'entreprise, de nouveaux challenges apparaissent.

Nous partageons une volonté de qualité des rapports humains.

98/100
index égalité femmes - hommes

Avec un **index égalité femmes - hommes** de 98/100, Charles Lebaudy est nommé ambassadeur de l'égalité professionnelle par la ministre du travail pour porter, dans toute la France, le sujet de l'égalité professionnelle et diffuser les bonnes pratiques.

278 salariés en 2021

Effectif :	**157**	**121**
Age moyen :	**46**	**42**
Ancienneté :	**17**	**10**

Prime COVID

En 2020, une prime a été versée à l'ensemble des salariés, modulée en fonction de la présence de chacun pendant la crise.

Vis mon Job :

Et si on échangeait nos jobs pour une journée ?

14 salariés ont bénéficié en 2020 d'une journée d'immersion dans un autre service pour comprendre le quotidien des collègues et découvrir un nouveau métier.

© Rémy Cortin

Une 4ème ligne de fabrication à Magny-le-Désert

« Pour accompagner la croissance de nos activités, nous avons fait l'acquisition d'une ancienne base logistique Intermarché à Magny-le-Désert que nous avons transformée en nouveau site de fabrication pour y installer une 4ème ligne.

Des titulaires ou intérimaires du site de Lonlay dont certains ont bénéficié d'une promotion interne ont choisi de rejoindre l'équipe de Magny.

Après présentation du site de Lonlay l'Abbaye et des métiers de la Biscuiterie lors d'une réunion, 40 anciens salariés de la base Intermarché ont candidaté et 8 d'entre eux ont intégré la nouvelle équipe après formation interne pendant plusieurs mois sur le site de Lonlay L'Abbaye.

Cette équipe de 29 personnes au total a été complétée par 3 recrutements externes.

Nous avons fait le choix d'une structure hiérarchique légère pour garder un lien fort avec le site de Lonlay l'Abbaye. »

Julie Bourdon, DRH

2. Qualité des rapports humains

Accueillir, intégrer, former

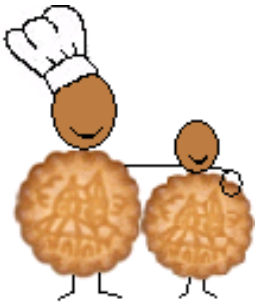
Au-delà de l'obligation légale d'accueil de travailleurs handicapés, nous avons mis en place, un modèle d'insertion et de maintien dans l'emploi jusqu'au terme de la vie professionnelle.

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 Mortain

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

22 salariés reconnus travailleurs handicapés, soit 8% de l'effectif



Paroles de jeunes :

« A la biscuiterie on se sent bien, personne ne nous juge »

« Les gens sont gentils et toujours souriants »

Accueil de jeunes en difficulté avec l'ITEP

Encadrés par L'Institut Thérapeutique, Éducatif et Pédagogique Désiré Pilot de Flers, des jeunes en difficulté redécouvrent la vie professionnelle.

Mme HARID :

« Notre partenariat avec la Biscuiterie dure depuis maintenant quelques années. J'accompagne nos jeunes en difficulté psychique en stage accompagné afin de faciliter leur immersion professionnelle.

Leur problématique (handicap) limite leurs expériences vers l'extérieur. De par sa philosophie, la Biscuiterie offre à ces jeunes une expérience soignante et valorisante.

Les valeurs humaines de la Biscuiterie sont en adéquation avec notre projet. C'est un lieu contenant et rassurant leur permettant d'acquérir davantage de confiance en soi pour ensuite accéder à des stages en autonomie.

Les jeunes apprécient de se rendre en stage à la biscuiterie, et l'encadrement qu'ils y retrouvent. Des équipes volontaires et disponibles permettent à nos jeunes de découvrir les différentes règles liées au monde du travail en toute sérénité. »

Tutorat

Des tuteurs ont été spécialement formés pour accueillir les nouveaux arrivants.

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

2. Qualité des rapports humains

Développer les compétences

Nous attachons une attention particulière à l'acquisition du savoir-faire. Ainsi, 14 de nos boulangers ont suivi le cycle métier de biscuitier auprès de notre syndicat professionnel L'Alliance 7.

En 2020, 59 salariés, soit 21% de l'effectif, ont bénéficié d'une promotion ou d'une évolution de salaire indépendante des augmentations collectives.

En 2020, nous avons renouvelé les plans :

Egalité Femmes-Hommes

Réduction des facteurs de pénibilité

Séniors

Nouvelles mesures :

- 3 jours de RTT pour la garde d'enfants malades

- Congés d'ancienneté dès 45 ans

Budget formation : 1.91 % de la masse salariale

2959 heures de formation en 2020, soit 10,6h/salarié

Partager nos expériences et faire découvrir nos métiers

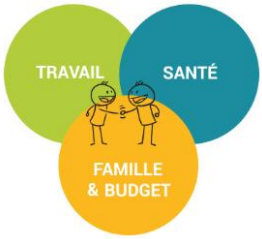
Nous avons signé avec la région Normandie un partenariat portant sur les ambassadeurs métiers. Ce dispositif permet à des jeunes en questionnement sur leurs choix d'orientation de prendre contact avec un ambassadeur ou de réaliser une immersion en entreprise afin de découvrir des métiers et univers professionnels.

4 alternants en apprentissage en 2021

Accompagner les salariés

Grâce à la présence d'une assistante sociale du travail dans nos locaux 1 journée par mois, nos salariés bénéficient d'une aide dans leurs démarches personnelles. Les entretiens peuvent concerner :

- la gestion du budget
- les problématiques santé
- le handicap
- les aides & mesures d'accompagnement spécifiques



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

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

Cette volonté 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.

Soutien des filières locales, responsables ou équitables

Par nos achats de matières premières labellisées, nous soutenons une rémunération plus juste des producteurs. De plus, nous privilégions les ingrédients d'origine France ou issus de filières durables.

2. Qualité des rapports humains

Réduire la pénibilité

Christèle Genissel, Responsable Qualité de Vie au Travail :

«Un groupe de travail nommé "Top Ergo" a été créé en 2008 formé de volontaires de chaque service. Cette cellule travaillant en étroite collaboration avec la CSSCT (Commission Santé, 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 travail a principalement porté sur l'aménagement de la nouvelle ligne sur le site de Magny-le-Désert et de l'entrepôt logistique en 2019. »

Le budget annuel du **TOP Ergo** est passé en 2020 à 60 000 euros. Celui de la **Qualité de Vie au Travail** est de 25 000 euros. Il sera doublé en 2021.

Quelques exemples d'aménagements :

- Tables élévatrices
- Repose-pieds
- Sièges ergonomiques
- Tables extérieures de pause

Zoom sur

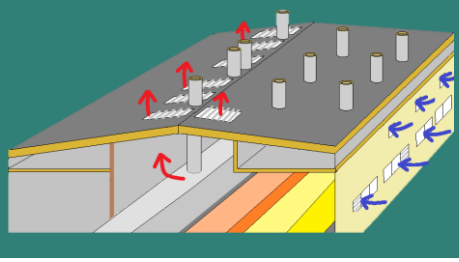
Ergotime :

Émilie Jozwiak, Directrice Production : « Le logiciel Ergotime nous permet d'analyser et de coter de manière objective l'ergonomie les postes »

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

Température ambiante des ateliers diminuée de 5°C l'été.

Afin de répondre à l'attente N°1 des salariés, nous avons réalisé d'importants travaux d'aération et d'isolation pour améliorer le confort de travail.



La Biscuiterie de l'Abbaye, partenaire du SDIS

Franck Letissier, Chargé de Sécurité 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.»

74 SST formés,

27% de l'effectif

5 accidents du travail avec arrêt de travail en 2020

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 les Chocoladises, 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 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

Certaines de nos barquettes intègrent du plastique recyclé issu de bouteilles plastiques.

Toutes nos barquettes pourront être recyclées dès 2021, lorsque la majorité des centres de tri sera équipée de lecteurs optiques permettant de séparer les plastiques.

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

Nous proposons une gamme de biscuits biologiques pour la distribution en **vrac.**

Le Saviez-vous ?

3. Respect de l'environnement

Revoir nos déplacements

Après avoir été accompagnés dans la réalisation de notre Plan de Déplacements Entreprise, nous continuons de promouvoir les transports alternatifs à la voiture individuelle et avons développé le télétravail.

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

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

Nos commerciaux sont également formés à l'Ecoconduite.

Respecter la biodiversité

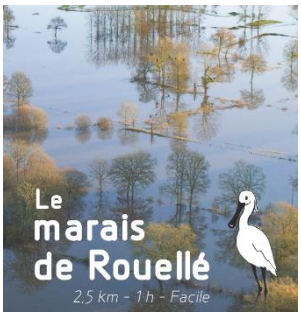
La Biscuiterie de l'Abbaye est partenaire depuis 2017 du Conservatoire d'espaces naturels Normandie et soutient diverses actions locales :

Restauration des mares potières de Launay, la Haute Chapelle.

2017

Conservation des tourbières de la Tablère à Lonlay l'Abbaye.

2018



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

2019

Aide à l'acquisition de terrains pour une gestion durable du marais de Rouellé.

2020

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 : #ÇA SUFFIT LE GÂCHIS

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

Vente de produits déclassés dans notre boutique lors de samedis gourmands

Alimentation animale

Dons à des associations

Banques Alimentaires

Actions du TOP Produit

Avec Stat'Solutions, nous limitons les pertes matière, au plus près des poids annoncés, nous économisons ainsi 31 tonnes d'ingrédients / an, soit 112t de CO2 évitées.

Zoom sur le TOP Produit *David JEGAT, Responsable Méthodes Fabrication* :

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

Nous identifions les produits qui posent des problèmes de production comme par exemple des biscuits déclassés pour des raisons de couleur, calibre ou poids non conformes.

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 rebuts de plus de 40 tonnes par an soit une économie annuelle de l'ordre de 100 000 euros. »

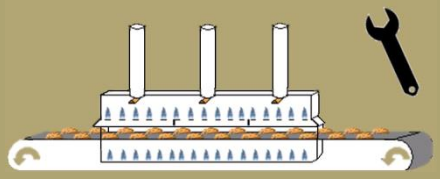
3. Respect de l'environnement

Limiter nos impacts

Aujourd'hui, l'urgence climatique, la perte de biodiversité, l'économie circulaire et la recyclabilité des emballages sont des préoccupations partagées par le plus grand nombre. Chaque année, nous réalisons notre bilan carbone afin de connaître avec précision nos impacts sur le climat. Cela nous permet de définir des axes prioritaires de travail pour agir sur nos émissions.

Audit énergétique des fours de cuisson

Nous faisons appel au CTCPA et au CETIAT pour optimiser nos réglages. Notre consommation de gaz a diminué de15% en 12 ans.



ÉQUILIBRE EDF

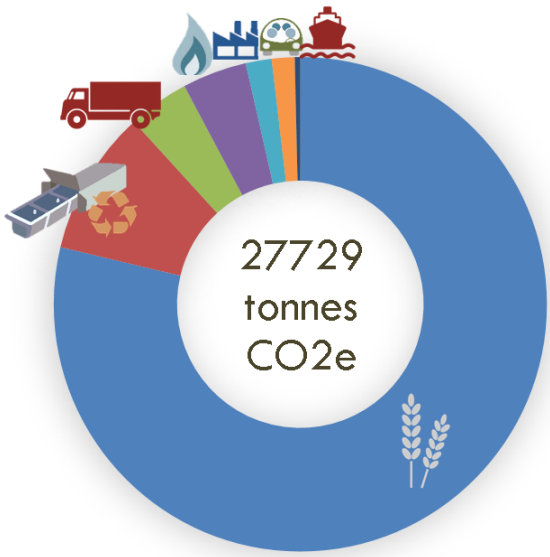
EDF s'engage à mettre sur le marché français l'équivalent de la consommation électrique de la Biscuiterie à partir d'énergies renouvelables.

- **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.

BC 2020 V8 BILAN CARBONE®

www.associationbilancarbone.fr

Empreinte carbone 2020 : 3,6 Kg CO2 eq / Kg de biscuit

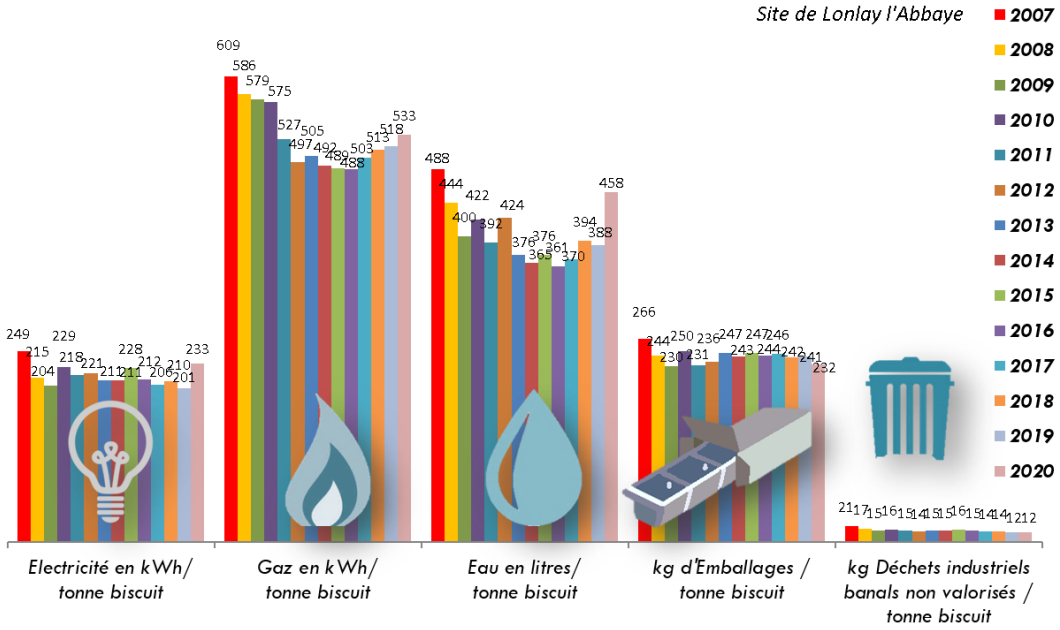


- Production des intrants agricoles 79%
- Production & fin de vie des emballages 9%
- Frêt routier 4%
- Energie interne (gaz, électricité) 4%
- Divers matériels, services, amortissement bâtiment, déchets, eaux usées 2%
- Déplacements salariés 1%
- Frêt maritime <1%

3. Respect de l'environnement

Préserver les ressources

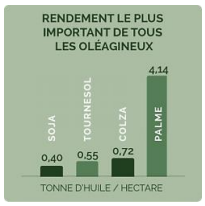
En 2021, nous nous sommes équipés du logiciel Shayp qui nous permet de repérer les fuites d'eau heure par heure et intervenir au plus vite en cas d'anomalie. Nous avons pour objectif de réduire chaque année nos consommations et déchets rapportées au tonnage de biscuits fabriqués.



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 & Implication sociétale

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.

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.

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.

Informer 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 ses 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.

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

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES	Pour 100 g
Energie	1839 kJ / 437 kcal
Matières grasses Dont acides gras saturés	13 g 7,5 g
Glucides Dont sucres	68 g 22 g
Fibres alimentaires	5,0 g
Protéines	9,5 g
Sel	1,1 g

Partager notre savoir-faire en toute transparence

À la biscuiterie de l'Abbaye nous avons toujours tenté de répondre aux préoccupations des consommateurs, alertés par des crises sanitaires et de plus en plus soucieux de l'environnement, tout d'abord en ouvrant notre atelier aux visiteurs tout au long de l'année et en privilégiant la simplicité dans nos recettes.

Désormais titulaires du label « Entreprise du Patrimoine Vivant », nous poursuivons l'accueil et la visite de notre atelier pour montrer notre savoir-faire, la simplicité de nos procédés de production dans un souci de transparence.

Moins de sucre dans nos biscuits !

En tant que marque responsable, nous avons **réduit de 5% la quantité de sucre** incorporée dans nos recettes en 2021.

4. Solidarité & Implication sociétale

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.

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

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 **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.

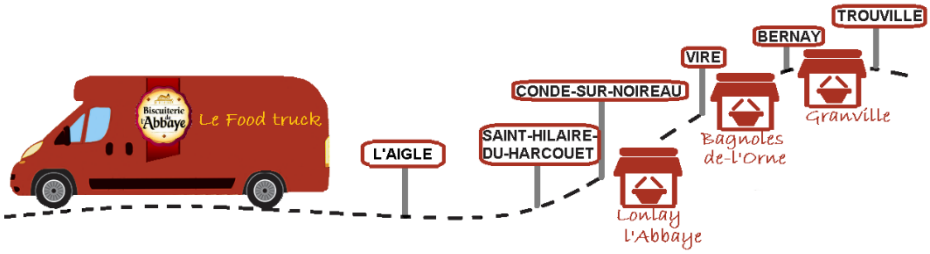
Solidarité Madagascar est une action de vente de boîtes de biscuits permettant le financement de projets à Madagascar. Créée par les Aînés Ruraux et Groupama, l'association vient en aide aux populations de Madagascar. Les missions principales sont de soutenir l'éducation, la santé et de fournir un appui technique agricole local. Depuis plus de 20 ans, le partenariat entre l'association et la Biscuiterie perdure et a représenté une somme de 79 649 € en 2020.

En 2020, pendant la crise COVID,

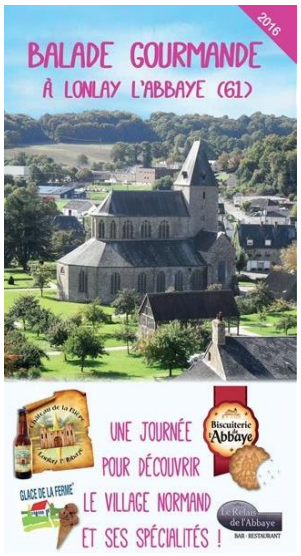
+ de 80 000 € de biscuits ont été offerts aux hôpitaux, EHPADS de la région, ainsi qu'au Secours Populaire.

Terre de Liens est un réseau associatif mobilisé partout en France : il accueille et accompagne les paysans pour leur accès à la terre, informe et rassemble le public autour des enjeux fonciers et agricoles, et ancre le projet dans une dynamique citoyenne et locale. En achetant des terres qui risquent de perdre leur usage agricole, Terre de Liens favorise des paysans engagés dans une agriculture de proximité, biologique et à taille humaine.

4. Solidarité & Implication sociétale



À 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…).

Notre Food-Truck part 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.

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

11229 visiteurs ont été accueillis en 2019 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.

LABEL 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 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. »

LES FABRIQUES MERVEILLEUSES DES BISCUITS & GÂTEAUX DE FRANCE

2020, le film de l'année

Plans égalité professionnelle, séniors, réduction pénibilité

Janvier

Renouvellement

Partenariat

Février

Stade Malherbe Caen

Crise COVID : Dons 80 000 EUR

Mars

(Blouses, biscuits…) Hôpitaux, Ehpads, Secours Populaire

Avril

Partenariat IME Les Peupliers FLERS

Versement Prime COVID

Mai

à tous les salariés

Renouvellement partenariat

Conservatoire d'espaces naturels Normandie Ouest

Juin

Marais de Rouellé

Gamme bio

Juillet

nouveautés

Août

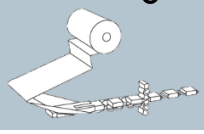
Engagement

Filière CRC – Culture Raisonnée Contrôlée

Accueil alternante

Septembre

Recyclabilité des emballages



Octobre

Audit énergétique four de cuisson Magny

ctcpa

Novembre

Jury cycle métier biscuitier

Pour l'insertion de tous publics dans l'entreprise

Les Entreprises s'engagent – Club de l'Orne

Décembre

PAQTE – Le pacte avec les quartiers pour toutes les entreprises

INDICATEURS DE PERFORMANCE

	2018	2019	2020
Indicateurs économiques			
Chiffre d'affaires en millions d'euros	: 43	46	44
Réclamations (pour 1000 tonnes de biscuits vendus)	: 13	11	12

	2018	2019	2020
Gouvernance			
Pilotage : nombre de salariés impliqués dans une cellule d'amélioration continue	: 54 (19% de l'effectif)	54	54

	2018	2019	2020
Achats responsables			
Part des emballages recyclables et constitués majoritairement de matériaux recyclés	: 88%	88%	89%
Part des Achats Grand Ouest	: 67%	76%	73%
Part des ingrédients issus de l'agriculture biologique	: 55%	60%	60%

Engagement environnemental

	2018	2019	2020
Consommation d'eau en litres/tonne de biscuits	: 394	388	458(L) 643(M)
Consommation d'électricité en kWh/tonne de biscuits	: 210	201	233(L) 428(M)
Consommation de gaz en kWh/tonne de biscuits	: 513	518	533(L) 560(M)
Déchets non valorisés destinés à l'enfouissement en kg/tonne de biscuits	: 14	12	12(L) 9(M)
Emissions de Gaz à Effets de Serre en tonnes CO_2 /tonne de biscuits	: 3.3	3.3	3.6

L : site de Lonlay M : site de Magny

Engagement social, bien-être et motivation des salariés

	2018	2019	2020
Taux de Turn-Over	: 3.1%	11%	3.9%
Pourcentage de CDI	: 75%	78%	79%
Taux de fréquence accidents du travail (nombre d'accident avec arrêt par million d'heures travaillées)	: 28	33	13
Nombre d'heures de formation annuelle par salarié	: 12.1	9.7	10,6

Engagement sociétal

	2018	2019	2020
Montant en euros attribué à des projets associatifs soutenus par la Biscuiterie de l'Abbaye	: 139260	154331	186323
Nombre de visiteurs accueillis	: 11230	11229	646

Biscuiterie de l'Abbaye
Route du Val
61700 Lonlay l'Abbaye - France
Tél : +33(0)2 33 30 64 64
www.biscuiterie-abbaye.com
contact@biscuiterie-abbaye.com

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

Suivez-nous !