

RAPPORT DÉVELOPPEMENT DURABLE 2022



Biscuitier en Normandie depuis 1909

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

2021, le film de l'année.....

Page 25

Indicateurs de performance.....

Page 26

De la Boulangerie Fouilleul...

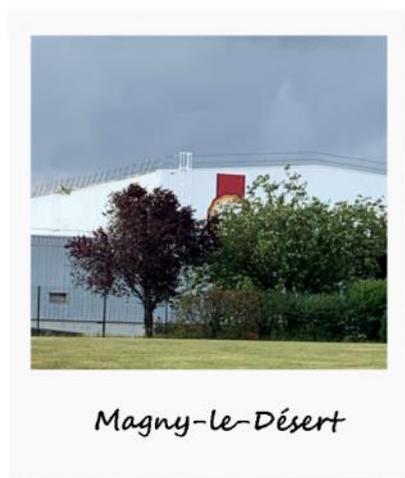
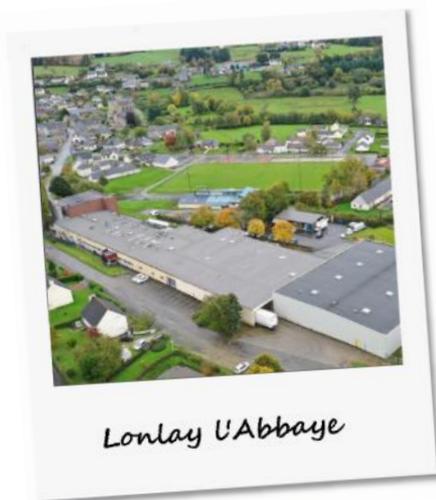


C'était il y a un siècle, pendant la Grande Guerre, dans le petit village normand de Lonlay l'Abbaye. Virgile Fouilleul, le boulanger, entre deux fournées de pain, a coutume de cuire doucement au feu de bois des sablés dans des moules fabriqués par le menuisier du village. Ils sont vendus sur place ou 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^{ème} 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 pâtisseries et l'origine régionale des matières premières comme le beurre d'Isigny AOP.

Acteur économique majeur du bocage normand



Nous employons aujourd'hui 268 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

293 Recettes

79%

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

59% des ingrédients d'origine biologique

7606 tonnes de biscuits fabriqués en 2021

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 ».

**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^{er} 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





2011
 Diagnostic ISO 26000
 Plan de Déplacement
 Entreprise
 Label Normandie
 Qualité Tourisme.

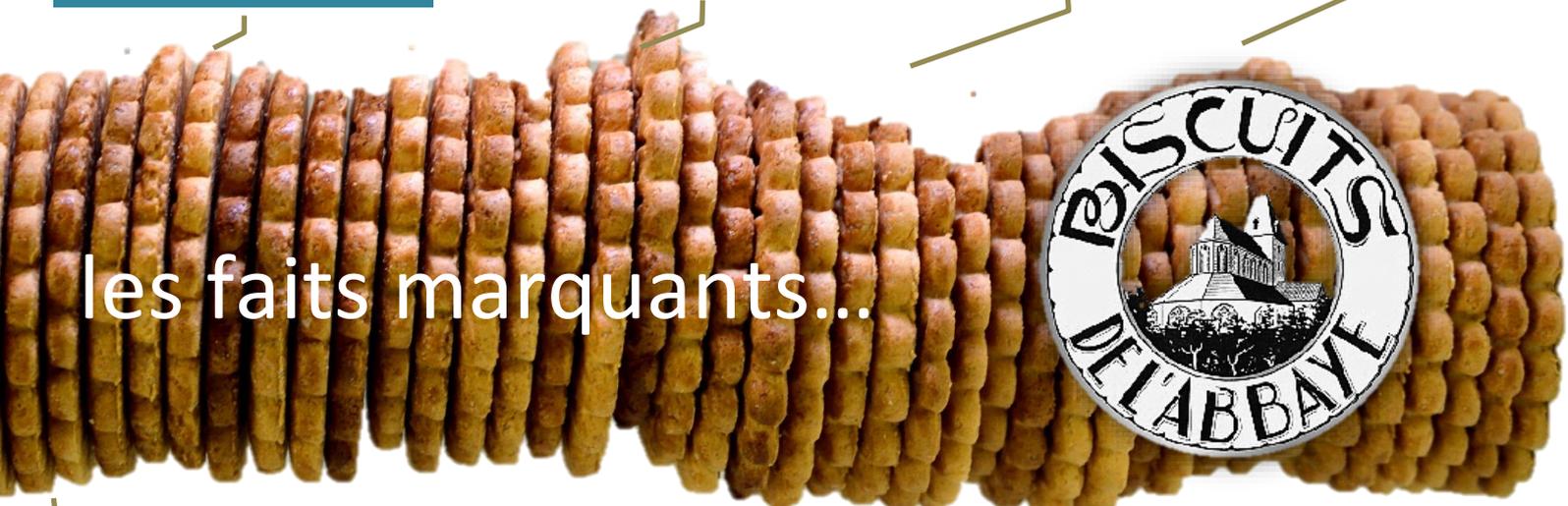
2014
 La Biscuiterie de
 l'Abbaye fête ses 50
 ans.
 Label « Entrepreneurs
 plus engagés ».
 Trophée de la
 performance
 énergétique



2016
 Certification
 UTZ pour la
 filière cacao.



2019
 Label
 Entreprise
 du
 Patrimoine
 Vivant



les faits marquants...

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



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 (79% 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 :



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 !



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 issus de l'agriculture biologique ou de la filière CRC®. La farine de blé CRC® provient de la Minoterie Bois Olives.



Pour la préservation de la biodiversité et une meilleure rémunération des agriculteurs, nous utilisons de la farine de blé CRC® locale.

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 2021,

475 Essais
en laboratoire

170 Essais
industriels

25 Nouvelles
recettes



87 nouvelles références dont ...

35 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.



268 salariés en 2022

Effectif : 147

Age moyen : 46

Ancienneté : 17



121

43

11



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 ?

21 salariés ont bénéficié en 2021 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 4^{ème} 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

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.

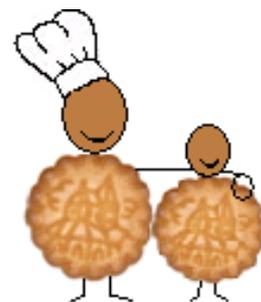
Accueillir, intégrer, former

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.

24 salariés reconnus travailleurs handicapés, soit 9% 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, 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

En 2021, **29** salariés, soit 11% de l'effectif, ont bénéficié d'une promotion ou d'une évolution de salaire indépendante des augmentations collectives.

Budget formation :
1.91 % de la masse salariale

2992 heures de formation en 2021,
soit **11h/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.

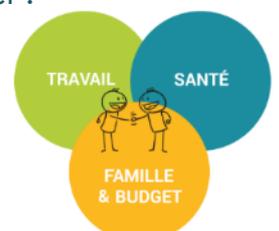


4 alternants en apprentissage en 2021

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 budget annuel du **TOP Ergo** est passé en 2020 à **60 000** euros.
Celui de la **Qualité de Vie au Travail** est passé en 2021 à **50 000** euros.

Quelques exemples d'aménagements :

- Tables élévatoires
- Repose-pieds
- Sièges ergonomiques
- Tables extérieures de pause
- Modification des palans au pétrissage



Zoom sur Ergotime :

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



La Biscuiterie de l'Abbaye, partenaire du SDIS



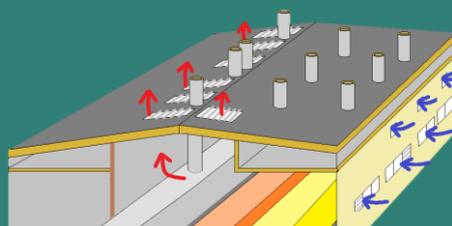
Franck Letissier, Chargé de Sécurité et pompier volontaire

« Une convention de disponibilité a été signée entre la biscuiterie et les 7 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.»



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.



69 SST formés,

25% de l'effectif

7 accidents du travail avec arrêt de travail en 2021

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 et améliorer leur recyclabilité



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.

Moins d'emballage, autant de gourmandise !



Estelle, alternante en packaging a mené sur 2 ans, un travail avec nos fournisseurs pour rendre à terme tous nos emballages recyclables :

- 4 matériaux testés : polyéthylène ou PE (plastique recyclable), papier, papier-plastique, polypropylène ou PP (composé de recyclé)
- Collaboration avec 19 fournisseurs
- 35 essais sur ligne de fabrication



Le rôle essentiel de l'emballage :

INFORMER,
PROTEGER des chocs,
CONSERVER le produit dans le temps,
TRANSPORTER,
 Répondre à un **USAGE NOMADE** et à des enjeux de **NUTRITION,**
LIMITER le gaspillage.

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

Toutes nos barquettes pourront être recyclées, lorsque l'ensemble des centres de tri sera équipé de lecteurs optiques permettant de séparer les plastiques.

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



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



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.

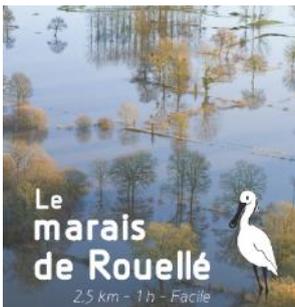
Respecter la biodiversité

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 Tablière 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 :



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



Objectif :
Zéro gaspillage

Alimentation animale

Dons à des associations



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.

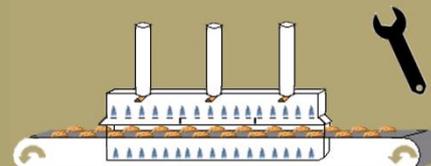
Respect de l'environnement

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 de 11% en 14 ans.



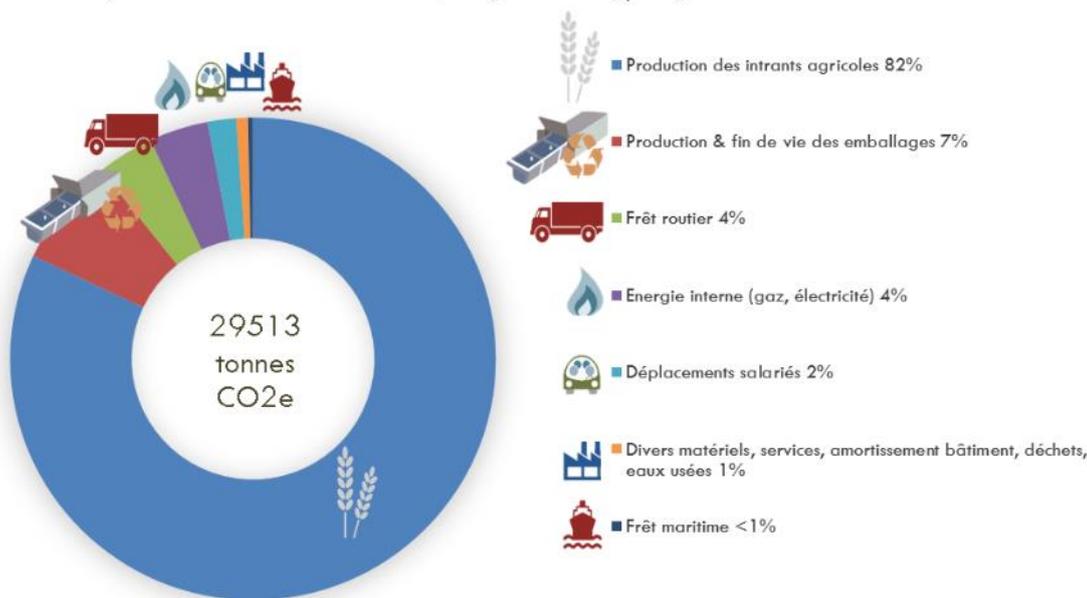
EDF s'engage à mettre sur le marché français l'équivalent de la consommation électrique de la Biscuiterie à partir d'énergies renouvelables.

- **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.



www.associationbilancarbone.fr

Empreinte carbone 2021 : 3,9 Kg CO2 eq / Kg de biscuit



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.

S'engager dans les énergies renouvelables



Fin 2021, nous avons installé une centrale photovoltaïque de 150 kWc à Magny-le-Désert. 380 modules sur 1300m2 produisent depuis l'été 2022, 1/3 des consommations du site.

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 ...



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.

4.

Solidarité & Implication sociale

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 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.



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	1839 kJ / 437 kcal
Matières grasses	13 g
Dont acides gras saturés	7,5 g
Glucides	68 g
Dont sucres	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.



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.

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 sociale

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 67 272 € en 2021.

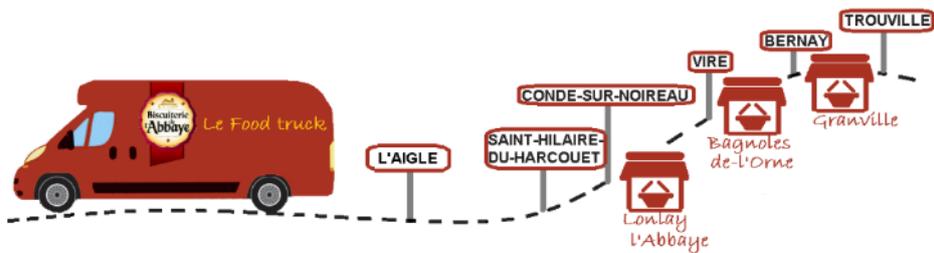
En 2020, pendant la crise COVID,

+ 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 sociale



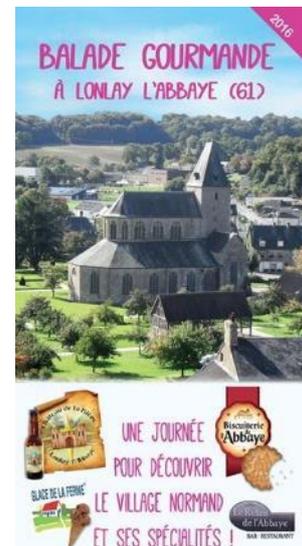
À la rencontre de nos consommateurs

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.

2540 visiteurs ont été accueillis en 2021 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 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. »



2021, le film de l'année

Démarrage projet réaménagement social et maintenance

Janvier



Etude

Février

Panneaux solaires à Magny



Nutrition

Mars

Recettes ajustées
Moins de sucre dans nos biscuits !

Méthodes

Avril

Généralisation des audits

5S

en production

Assistante sociale au travail

Mai



Présence

1 jour par mois

Test exosquelette



Juin

Port de charges



Juillet

Formation

Août



Découverte du marais de Rouellé

Conservatoire d'espaces naturels Normandie Ouest

Opération Costco Chine

Septembre



Octobre

Visite ferme de la Touche



Tournage

Novembre

« Je viens bosser chez vous »



Avec Jeanne & Julia



Décembre

Partenariat



INDICATEURS DE PERFORMANCE

	2019	2020	2021
Indicateurs économiques			

 Chiffre d'affaires en millions d'euros	: 46	44	44
 Réclamations (pour 1000 tonnes de biscuits vendus)	: 11	12	10



	2019	2020	2021
Gouvernance			

 Pilotage : nombre de salariés impliqués dans une cellule d'amélioration continue	: 54 (19% de l'effectif)	54	50
--	-----------------------------	----	----



	2019	2020	2021
Achats responsables			

 Part des emballages recyclables et constitués majoritairement de matériaux recyclés	: 88%	89%	88%
 Part des Achats Grand Ouest	: 76%	73%	79%
 Part des ingrédients issus de l'agriculture biologique	: 60%	60%	59%



	2019	2020	2021
--	------	------	------

Engagement environnemental

L : site de Lonlay M : site de Magny

Consommation d'eau en litres/tonne de biscuits	: 388(L)	458(L)	433(L)
En 2021 : Fuite sur chauffe-eau Lonlay 263m3 ; fuite suite dégel sur Magny 1330m3 (indicateur corrigé)		643(M)	502(M)
Consommation d'électricité en kWh/tonne de biscuits	: 201(L)	233(L) 428(M)	235(L) 386(M)
Consommation de gaz en kWh/tonne de biscuits	: 518(L)	533(L) 760(M)	540(L) 750(M)
Déchets non valorisés destinés à l'enfouissement en kg/tonne de biscuits	: 12(L)	12(L) 9(M)	11(L) 5(M)
Emissions de Gaz à Effets de Serre en tonnes CO ₂ /tonne de biscuits	: 3.3(L)	3.6(L&M)	3.9(L&M)



	2019	2020	2021
--	------	------	------

Engagement social, bien-être et motivation des salariés

Taux de Turn-Over	: 11%	3.9%	5%
Pourcentage de CDI	: 78%	79%	79%
Taux de fréquence accidents du travail (nombre d'accident avec arrêt par million d'heures travaillées)	: 33	13	18
Nombre d'heures de formation annuelle par salarié	: 9.7	10,6	11



	2019	2020	2021
--	------	------	------

Engagement sociétal

Montant en euros attribué à des projets associatifs soutenus par la Biscuiterie de l'Abbaye	: 154331	186323	137600
Nombre de visiteurs accueillis	: 11229	646	2540



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!

