

Notre
NATURE
Biscuiterie de l'Abbaye

100%
VÉGÉTAL**


Biscuiterie
de
l'Abbaye

RAPPORT DÉVELOPPEMENT DURABLE 2023



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

2022, le film de l'année.....

Page 25

Indicateurs de performance.....

Page 26

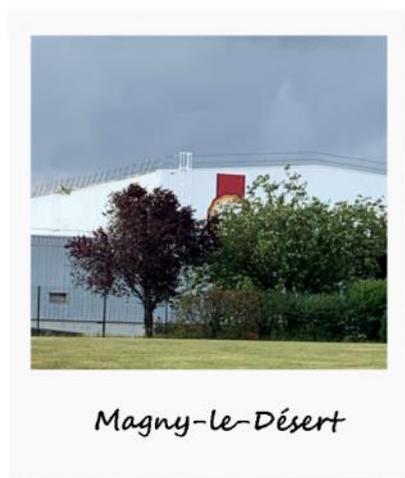
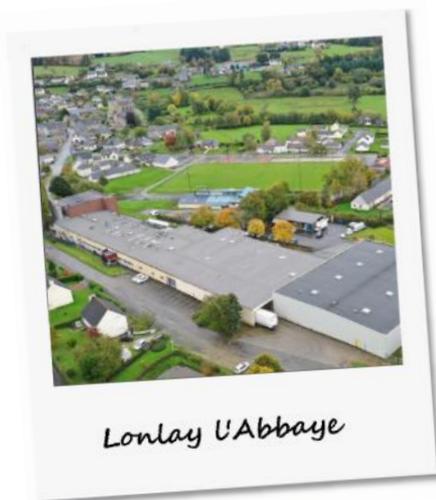
De la Boulangerie Fouilleul...



C'était il y a plus d'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. 10% 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 80 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.

Acteur économique majeur du bocage normand



Nous employons aujourd'hui 265 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

300 Recettes

79%

des achats d'ingrédients dans le Grand Ouest

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

42 millions d'euros de Chiffre d'Affaires

58% des ingrédients d'origine biologique

6660 tonnes de biscuits fabriqués en 2022

Gouvernance de l'organisation

Principes, visions, 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.»



**OBJECTIF
-20%
ENERGIE**

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

2009
Premier
bilan
carbone.
Label
employeur
partenaire
du SDIS.

2003
Signature
du Pacte
Mondial de
l'ONU

2005
Trophée ECOTOP pour
l'optimisation des
emballages.
Signature d'un contrat
kWh Équilibre avec EDF.
La Biscuiterie de
l'Abbaye est élue
« entreprise la plus
citoyenne de
Normandie ».



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



2010
Prix
Entreprises &
Environnement,
remis par
l'ADEME





2014
La Biscuiterie de l'Abbaye fête ses 50 ans.
Label « PME+ ».
Trophée de la performance énergétique



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



2020
Charles Lebaudy, ambassadeur de l'égalité professionnelle



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



les faits marquants...

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



2016
Certification Cacao



2019
Label Entreprise du Patrimoine Vivant



2022
Lauréat concours Alim' Acteurs Démarche collective de VAE en maintenance



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, saucisson, caramel...) et nous sommes ainsi porte-drapeau de « 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.



© E. Tarterat



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



Cacao



ISO
14001



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

23 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 élargir sa gamme de biscuits apéritifs normands, elle s'est naturellement tournée vers une entreprise de la région, membre du réseau Saveurs de Normandie : les saucissons Roches Blanches, situés à Cany-Barville, près des falaises de craie de Fécamp.



Rencontre avec

Stéphane Malandain,
Directeur Général
de la saucisson des
ROCHES BLANCHES

« Mon grand-père, mon père et mon oncle étaient bouchers-charcutiers à Fécamp. Ils ont mis au point et perpétué une technique de conservation naturelle du saucisson pour subvenir aux besoins des marins qui partaient pour de longues campagnes de pêche à la morue au large de Terre-Neuve.

Labélisés PME + engagés et Entreprise du Patrimoine Vivant, nous perpétons aujourd'hui le savoir-faire traditionnel (boyau naturel, viande de porc fraîche de la région, flore naturelle, sans additifs) et partageons avec la Biscuiterie de l'Abbaye de fortes valeurs communes de Développement Durable :

Sur le plan environnemental, nous n'avons pas attendu l'explosion des coûts énergétiques pour se pencher sur nos consommations. Nous avons récemment opté pour de nouveaux groupes froid plus performants au CO₂. Nous récupérons la chaleur des compresseurs pour l'eau chaude sanitaire. Aidés d'une pompe à chaleur complémentaire, nous économisons ainsi 30% d'énergie. Nous réfléchissons également à l'énergie solaire pour les prochaines années.

Sur le plan social, nous permettons à nos équipes de production de travailler sur 4 jours hebdomadaires au lieu de 5, ce qui évite également des consommations pour le nettoyage et la désinfection. Nous restons fabricants indépendants et comptons aujourd'hui 32 salariés. Nous souhaitons conserver cette échelle humaine dans le souci d'une fabrication artisanale de qualité.



Gildas Péron,
Directeur de la **MAISON D'ARMORINE**

Depuis 2013, La Maison d'Armorine fabrique pour la Biscuiterie de l'Abbaye, des Eclats de Caramel au beurre salé Bio.

Créée en 1946 par une famille audacieuse de confiseurs Quiberonnais, La Maison d'Armorine compte aujourd'hui 40 salariés. Elle est inscrite au registre du patrimoine culinaire français en raison de son savoir-faire unique et artisanal.

Gildas Péron « Nous sommes fiers de notre identité bretonne et nous cultivons notre ancrage local avec passion. Cependant, nous sommes conscients que notre responsabilité ne se limite pas à la qualité de nos confiseries. Nous avons également un rôle à jouer dans la préservation de notre environnement et dans le développement durable de notre entreprise. Je considère l'engagement et la responsabilité envers nos salariés, partenaires, fournisseurs et clients comme des valeurs fondamentales. »

Quelques actions marquantes :

- Partage de notre 1^{er} rapport RSE avec nos parties prenantes
- Partenariat avec 3 ESAT depuis 2004 (Insertion par le travail des personnes en situation de handicap)
- Amélioration des conditions de travail (achat de conteneurs grillagés pliables pour une meilleure ergonomie, cours de yoga proposés aux salariés...)
- Substitution du film étirable par des coiffes plastiques sanglées à la palette pour le transport inter-sites
- Economies d'étiquettes grâce à l'emploi d'emballages pré-imprimés
- Charlottes lavables pour les salariés
- Accueil des visiteurs

**Aux côtés de la Minoterie des Bois Olives,
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 des Bois Olives, située à Hamelin dans la Manche.



1.

Innovation Qualité et Proximité

L'innovation au cœur du Développement Durable



© E.Tarterat

Eco-conception

Impact carbone réduit
(Bio, 100% végétal)
Nutriscore C



Corinne SELLIER, Directrice Marketing :

« Nous avons choisi de créer une nouvelle marque pour en faire une gamme bio végétale rassurante, signée Biscuiterie de l'Abbaye.

Pourquoi la naissance de Notre Nature, gamme 100% végétale ?

Cette gamme s'adresse en premier lieu aux consommateurs des biscuits de l'Abbaye, gourmands et soucieux d'une alimentation durable mais cible également de nouveaux consommateurs en recherche de produits responsables (nature, santé et/ou éthique).

Dès 2019, la transition vers une alimentation plus végétale a été identifiée par les experts du GIEC comme une voie de lutte efficace contre le réchauffement climatique. Les recettes 100% végétales permettent une réduction de 25% en moyenne de l'impact carbone de la recette (en comparaison avec une recette pur beurre).

Nous souhaitons offrir une gamme végétale cohérente, bonne pour le consommateur et pour l'environnement! Les ingrédients principaux sont biologiques et origine France (farine de blé, avoine) ou équitables (sucre/cacao/chocolat).

De plus, avec un Nutriscore C affiché en facing sur le packaging, cette gamme joue l'équilibre entre gourmandise et nutrition. »

En 2022,

450 Essais
en laboratoire

145 Essais
industriels

28 Nouvelles
recettes

79 nouvelles références dont ...

6 produits sous nos marques
65% 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.

265 salariés en 2022



Effectif : 144



121

Age moyen : 46

43



Ancienneté : 17

11

Avec un **index égalité femmes - hommes** de 97/100, 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.



Vis mon Job :

Et si on échangeait nos jobs pour une journée ?

10 salariés ont bénéficié en 2022 d'une journée d'immersion dans un autre service pour comprendre le quotidien des collègues et découvrir un nouveau métier.



© E. Tarterat

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.

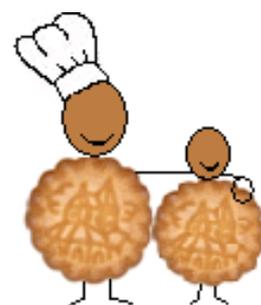
Accueillir, intégrer, former

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.

22 salariés reconnus travailleurs handicapés, soit 8,3% de l'effectif



Enzo, en 2^e année de CAP ventes a démarré son stage en mai 2021 dans notre atelier de fabrication, puis il a intégré l'équipe du magasin d'usine. Ce qu'il aime dans son activité c'est le contact avec les clients, la diversité de ses tâches, et les biscuits bien sûr bien sûr !

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 encadré 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 eux 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

Utilisation des journées gardes d'enfants malades en 2022 pour:

- o 46 salariés dont :
43% d'hommes – 57 % de femmes

Budget formation :
1.91 % de la masse salariale

2688 heures de formation en 2022, soit 10h/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.

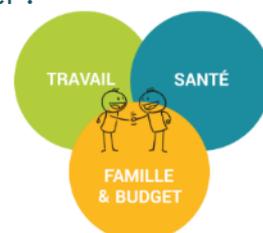


6 alternants en apprentissage en 2022

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,
- 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.



Cacao



Engagés pour le bon.



2.

Qualité des rapports humains

Réduire la pénibilité

Christèle Genissel, Responsable **Qualité de Vie au Travail** :



«Un groupe de travail formé de volontaires de chaque service nommé **"Top Ergo"** a été créé en 2008. 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. »



Zoom sur

Ergotime :

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



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

Quelques exemples d'aménagements :

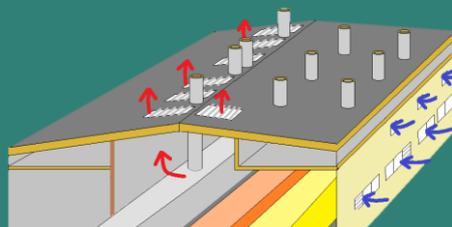
- Tables élévatrices
- Repose-pieds
- Sièges ergonomiques
- Tables extérieures de pause
- Modification des palans au pétrissage



- Séances de massages offertes aux 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.



La Biscuiterie de l'Abbaye, partenaire du SDIS



EMPLOYEUR PARTENAIRE

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.»



77 SST formés,

29% de l'effectif

8 accidents du travail avec arrêt de travail en 2022

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 ce travail 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



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**.

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.

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 :

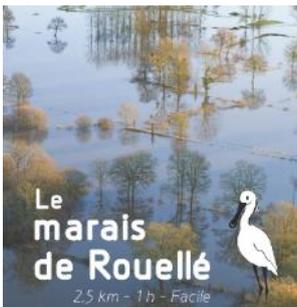


Restauration des mares potières de Launay, la Haute Chapelle.

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

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. »

Avec Stat'Solutions, nous limitons les pertes matière, au plus près des poids annoncés. Nous avons ainsi économisé **72 tonnes** d'ingrédients, soit **213t de CO2 évitées.**



© E. Tarterat

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.



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.

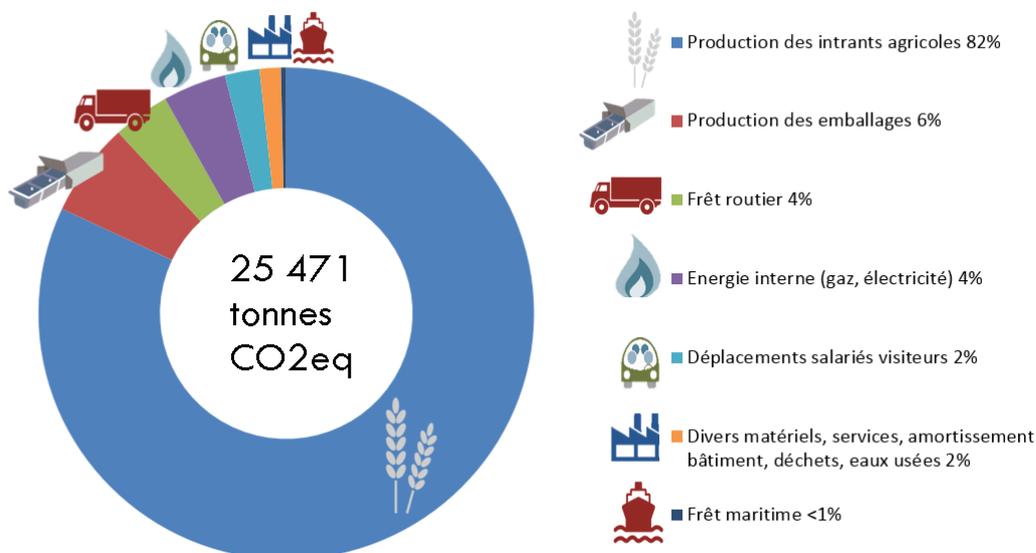
Audit énergétique des fours de cuisson

Nous faisons appel au CTCPA et au CETIAT pour optimiser nos réglages. Notre consommation de gaz a diminué de 11% en 14 ans.



www.associationbilancarbone.fr

Empreinte carbone 2022: 3,8 Kg CO2eq / 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.

Développer 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.

S'engager pour le Climat

Le Club des Entrepreneurs pour le Climat est un groupe de chefs d'entreprises familiales françaises souhaitant s'engager fortement et de manière exemplaire dans la lutte contre le changement climatique.

Notre engagement se concrétise en 2023 par un soutien financier à hauteur de 50000 EUR répartis sur plusieurs projets dont celui de la préservation d'une forêt de Tapia (arbre endémique de Madagascar). Madagascar est l'un des pays les plus touchés par la déforestation. Les forêts naturelles de tapia sont menacées par les feux de brousse, les besoins en bois énergie, l'appropriation foncière illicite, l'extension de l'agriculture.



Depuis 2010, Planète Urgence, aidée d'une ONG locale soutient la préservation des forêts de tapia qui abrite une espèce de ver à soie endémique – le landibe – qui se nourrit essentiellement de ses feuilles. Le landibe forme des cocons de soie sauvage qui sont traditionnellement utilisés pour la confection d'articles d'artisanat textile.

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 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.



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

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 ...

En mai 2022, Nathan Paulin, a battu le record de traversée au-dessus du Mont St Michel sur une distance de 2240m. Passionné de montagne, il trouve dans la slackline une véritable paix intérieure mêlant concentration et maîtrise du corps.



La Biscuiterie de l'Abbaye soutient l'équipe féminine du **Stade Malherbe de Caen** et a organisé une rencontre avec les joueuses de football de l'équipe de Magny le Désert.



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.



LES PLUIES DE JUILLET

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 74 718 € en 2022.

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.

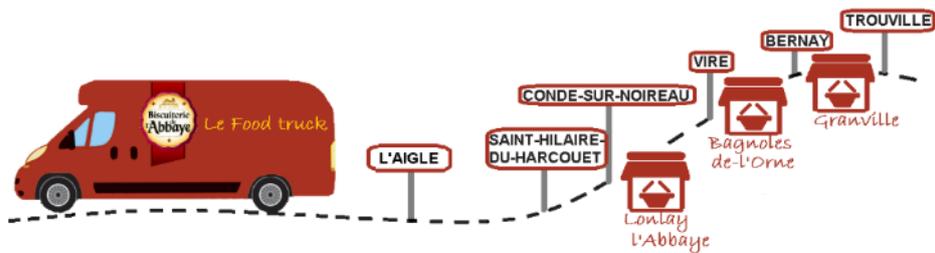
7186 € ont été versés à Terre de Liens en 2022.

75 406 € de dons de biscuits ont été apportés à des associations locales et plusieurs convois ont été acheminés vers l'Ukraine en 2022.



4.

Solidarité & Implication sociale



À la rencontre de nos consommateurs

Depuis de nombreuses années, la Biscuiterie de l'Abbaye ouvre ses portes au touristes et participe à diverses manifestations (Semaine de l'Industrie, Semaine du Développement Durable, Semaine du Goût, Forums métiers...). La visite d'entreprise est aujourd'hui notre meilleur outil pour engager une démarche d'information et de transparence, une autre relation avec les consommateurs-citoyens, une valorisation du travail et des salariés, un ancrage fort dans les territoires. Pour cette raison, nous avons le projet de réaménager notre magasin de Lonlay l'Abbaye (réouverture 2024).



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.

4835 visiteurs ont été accueillis en 2022 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. »



2022, le film de l'année

Ecoconception



Janvier

La barquette du carré normand s'allège de 3g

Partenariat Agir La Redingote

Février

500kg de vêtements collectés



Tour de Normandie

Mars



Les Fées papillon

Avril



Création d'une boîte au profit de l'association

Sponsoring Nathan Paulin

Mai



Lauréat concours bonnes pratiques RH



Juin

Développement VAE

Démarrage production solaire à Magny



Juillet

Août

Marathon de la liberté



Portes ouvertes

LES FABRIQUES MERVEILLEUSES
DES BISCUITS & GÂTEAUX DE FRANCE
Septembre

JOURNÉES
EUROPÉENNES
DU PATRIMOINE

Octobre

SIAL



Novembre



Réaménagement Maintenance



Décembre

& locaux sociaux

INDICATEURS DE PERFORMANCE

	2020	2021	2022
Indicateurs économiques			

 Chiffre d'affaires en millions d'euros	: 44	44	42
 Réclamations (pour 1000 tonnes de biscuits vendus)	: 12	10	12



	2020	2021	2022
Gouvernance			

 Pilotage : nombre de salariés impliqués dans une cellule d'amélioration continue	: 54 (20% de l'effectif)	50	52
--	-----------------------------	----	----



	2020	2021	2022
Achats responsables			

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



	2020	2021	2022
--	------	------	------

Engagement environnemental

L : site de Lonlay M : site de Magny

Consommation d'eau en litres/tonne de biscuits <i>Lonlay 2021 : fuite chauffe-eau, 2022 fuite alim. chantier – Magny 2021 : fuite dégel</i>	: 458(L)	476(L)	506(L)
	643(M)	1 495(M)	796(M)
Consommation d'électricité en kWh/tonne de biscuits	: 233(L)	235(L)	252 (L)
	428(M)	386(M)	376 (M)
Consommation de gaz en kWh/tonne de biscuits	: 533(L)	540(L)	561(L)
	760(M)	750(M)	806(M)
Déchets non valorisés destinés à l'enfouissement en kg/tonne de biscuits	: 12(L)	11(L)	13(L)
	9(M)	5(M)	18(M)
Emissions de Gaz à Effets de Serre en tonnes CO ₂ /tonne de biscuits	: 3.6(L&M)	3.9(L&M)	3.8(L&M)



	2020	2021	2022
--	------	------	------

Engagement social, bien-être et motivation des salariés

Taux de Turn-Over	: 3.9%	5%	7,5%
Pourcentage de CDI	: 79%	79%	78%
Taux de fréquence accidents du travail <i>(nombre d'accident avec arrêt par million d'heures travaillées)</i>	: 13	18	21
Nombre d'heures de formation annuelle par salarié	: 10,6	11	10.1



	2020	2021	2022
--	------	------	------

Engagement sociétal

Montant en euros attribué à des projets associatifs soutenus par la Biscuiterie de l'Abbaye	: 186323	137600	116784
Nombre de visiteurs accueillis	: 646	2540	4835



Merci à tous les acteurs du quotidien !

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

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

