

2025



**RAPPORT
DÉVELOPPEMENT
DURABLE**

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

2024, le film de l'année.....

Page 25

Indicateurs de performance.....

Page 26

BISCUITIER EN NORMANDIE

DEPUIS 1909

*De la boulangerie Fouilleul
... à la Biscuiterie de l'Abbaye*



Il y a un peu plus d'un siècle, 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, lors de la 1ère Guerre Mondiale.

À sa disparition, son gendre, Georges Lautour, reprend l'affaire et crée en 1941 le Sablé de l'Abbaye qui donnera naissance à la Biscuiterie de l'Abbaye en 1964.



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 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. 22% de notre production a été exportée en 2024 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 254 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

80%

des achats d'ingrédients dans le Grand Ouest

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

48 millions d'euros de Chiffre d'Affaires

51% des ingrédients d'origine biologique

6517 tonnes de biscuits fabriqués en 2024

Gouvernance de l'organisation

Principes, visions, valeurs



Charles LEBAUDY, Président :

« Cela fait plus de 20 ans 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
ISO14001.



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



2010
Prix
Entreprises &
Environnement,
remis par
l'ADEME



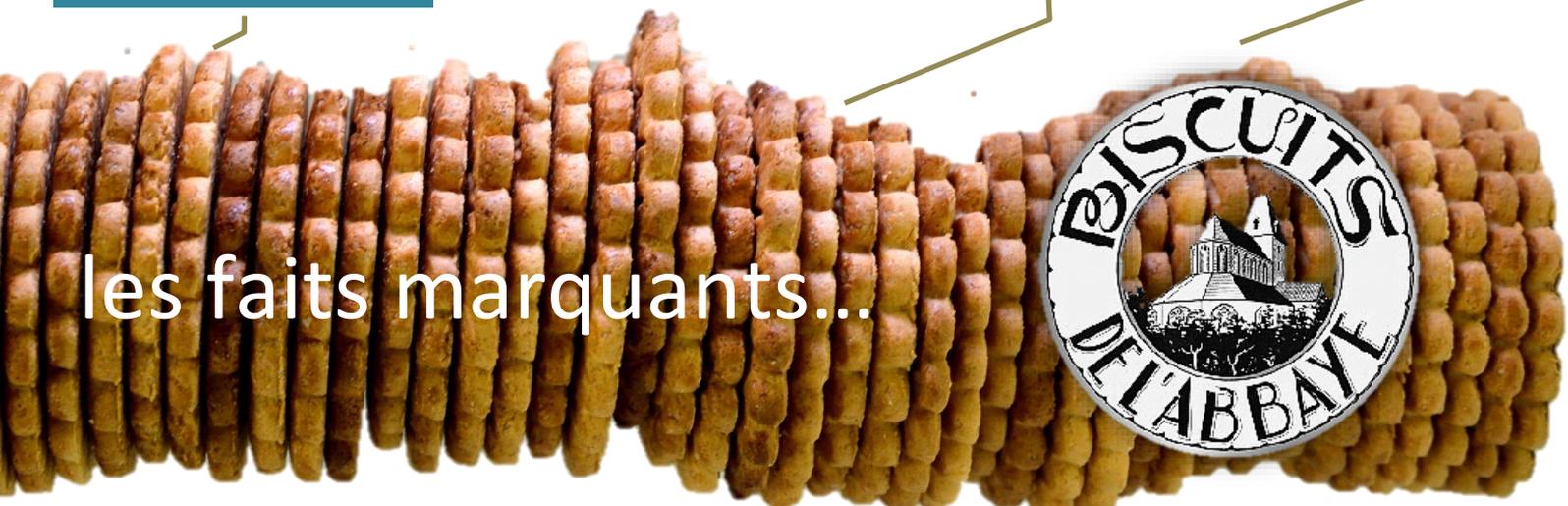


2011
Diagnostic ISO 26000
Plan de Déplacement
Entreprise
Label Normandie
Qualité Tourisme.

2014
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



les faits marquants...

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

2016
Certification
Cacao

2019
Label Entreprise
du Patrimoine
Vivant

2024
La marque Biscuiterie
de l'Abbaye adhère à
1% For The Planet &
Lauréate du prix RSE
SIAL FOR CHANGE



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 (80% 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.



Michael Zerbato



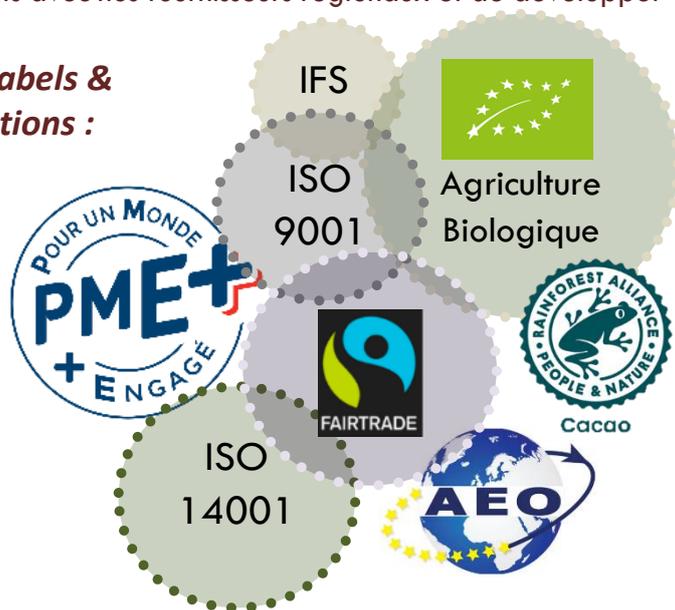
Laurent MURATET,

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 25 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 »

Audits, labels & Certifications :



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

26 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



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.



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 salaisons Roches Blanches, situées à Cany-Barville, près des falaises de craie de Fécamp.



Rencontre avec

Stéphane Malandain,
Directeur Général
de la salaison 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.

1.

Innovation Qualité et Proximité

L'innovation au cœur du Développement Durable



Corinne SELLIER, Directrice Marketing :



« Après 18 mois de travail de développement, nous avons lancé en juin 2024 la fabrication de notre nouvelle gamme **Apéro BILLES**.

Il s'agit d'une **nouvelle forme** de biscuits, addictive **comme des cacahuètes** !
Ces billes de biscuits croustillantes sont fabriquées avec du beurre de Normandie et du vrai fromage de nos régions françaises.

Avec cette innovation, nous souhaitons **rajeunir notre cible** de consommateurs, en visant les 30 ans et plus, adeptes des apéritifs dinatoires et qui souhaitent surprendre leurs proches avec des produits de qualité. Nous avons souhaité un pack qui séduise les plus jeunes, tout en valorisant la **qualité de nos recettes** : beurre de Normandie, farine de blé CRC® normande, fromages ou ingrédient AOP.

Nos billes sont **innovantes par leur forme et la diversité des usages** qu'elles offrent. Elles peuvent être ajoutées dans les salades ou les verrines, ou pour apporter une touche de fantaisie aux plats !



Elles sont conditionnées en sachets mais sont également proposées pour la **vente en vrac**. Leur forme est particulièrement adaptée à la distribution verticale »



En 2024,

460 Essais
en laboratoire

115 Essais
industriels

23 Nouvelles
recettes



Notre
NATURE
Biscuiterie de l'Abbaye

Bio & 100% végétal

69 nouvelles références dont ...

19 produits sous nos marques
23% de produits biologiques

2.

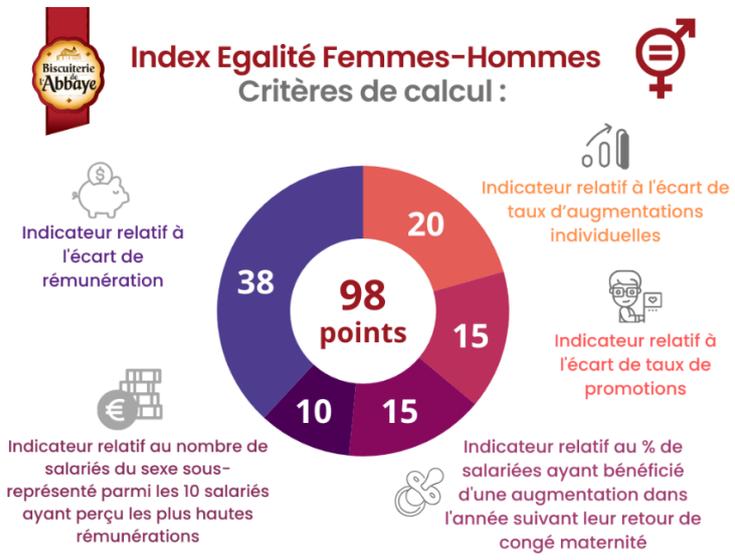
Qualité des rapports humains

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 défis apparaissent.

Nous partageons une volonté de qualité des rapports humains.



Avec un index égalité femmes - hommes de 98/100, Charles LEBAUDY a été 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 ?

Une expérience « Vis mon Job » d'une journée en immersion est proposée à chaque salarié qui souhaite connaître le quotidien des collègues et découvrir un nouveau métier.



Une nouvelle 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, puis une 5^{ème}.

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.

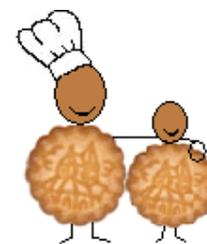
Nous avons fait le choix d'une structure hiérarchique légère pour garder un lien fort avec le site de Lonlay l'Abbaye. »

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. Par la découverte de différents postes de travail, nous collaborons à l'intégration socioprofessionnelle de personnes en situation de handicap.

Partenariat avec deux ESAT de l'ADAPEI de l'Orne

« Depuis début juin 2024, les ESAT (Etablissement et Service d'Accompagnement par le Travail – établissements médico-sociaux de l'ADAPEI de l'Orne) de Flers et de la Ferté-Macé se sont installés dans les ateliers de la Biscuiterie, respectivement sur le site de Lonlay-L'Abbaye et celui de Magny-le-Désert.

Sur chacun de ces sites, ce sont 8 travailleurs d'ESAT accompagnés de leur moniteur/trice d'atelier qui, du lundi au vendredi, toute la journée, viennent apporter leur soutien à la production de la Biscuiterie.

Lancement d'un **premier partenariat très positif** pour l'ensemble des parties prenantes : nous constatons tous les jours **le plaisir des personnes accompagnées à se rendre sur place et effectuer ce travail dans les conditions ordinaires d'une entreprise**, auprès des salariés à l'œuvre, au cœur d'une entreprise fleuron du territoire et porteuse de valeurs.

Beaucoup de plaisir, mais aussi de fierté du travail accompli et du défi relevé.

Ce partenariat permet **d'expérimenter les conditions du travail en dehors du secteur dit «protégé»**, vient **nourrir les réflexions sur son propre projet professionnel**, et **valoriser des compétences développées tout au long des années**, dans nos ateliers : **rigueur, sérieux, ponctualité, respect des consignes, des protocoles (ah la charlotte !)** ... Une conscience professionnelle en construction.

Nous saluons la qualité de nos interlocuteurs à la Biscuiterie, la concertation sur les modalités pratiques prenant en compte nos spécificités, et, in fine, la confiance accordée. Nous avons toujours rencontré **beaucoup de bienveillance** au sein des ateliers comme dans les bureaux.

Cette première expérience de collaboration devra se terminer lors du dernier trimestre 2024, mais, qui sait, sera peut-être, l'occasion d'un partenariat durable pour nous aider à accompagner le projet professionnel des personnes accueillies, **à l'heure de l'inclusion, ou quand le handicap doit faire sa place dans nos considérations au quotidien.** »



Raphaël GARNIER
Directeur des sites de Flers et de la Ferté-Macé

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 garde d'enfants malades en 2024 pour 21 salariés dont :
62% de femmes – 38% d'hommes

Budget formation :
1.3 % de la masse salariale

3680 heures de formation en 2024, dont apprentissage

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 2024

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



S'engager pour une concurrence loyale, A travers la signature d'une charte éthique



Dans ses relations commerciales, la Biscuiterie de l'Abbaye s'engage à :

- développer des relations loyales avec ses partenaires et à leur assurer un traitement équitable,
- inscrire la relation commerciale avec ses partenaires dans la durée et dans le respect des règles de la libre concurrence,
- ne répondre à aucune sollicitation visant à contourner la réglementation ainsi qu'à ne pas être à l'initiative de toute forme de corruption,
- ne pas dénigrer un concurrent,
- rester vigilante sur le respect des Droits de l'Homme et des principes de l'Organisation Internationale du Travail sur les droits sociaux fondamentaux dans toute la chaîne d'approvisionnement,
- respecter les droits de propriété intellectuelle, tant de ses partenaires que de ses concurrents.

La Biscuiterie de l'Abbaye est représentée au conseil d'administration du syndicat professionnel et participe activement aux divers travaux tout en respectant le droit de la concurrence.



Soutenir 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.



Conformément aux exigences du référentiel Rainforest Alliance, toute réclamation relative à cette certification peut être recueillie, par un courrier déposé dans la boîte aux lettres de l'entreprise.

2.

Qualité des rapports humains

Réduire la pénibilité

Christèle GENISSEL, Chargée de **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. Depuis 3 ans, nous proposons également une formation avec un kinésithérapeute dans le cadre de la prévention des Troubles Musculo Squelettiques. »

Budget annuel du **TOP Ergo** : 60 000 €

Budget annuel **Qualité de Vie au Travail** : 50 000 €

Quelques exemples d'aménagements :

- Chariots à niveau constant
- Tables élévatrices
- Repose-pieds
- Tapis anti-fatigue
- Sièges ergonomiques
- Tables extérieures de pause
- Modification des palans au pétrissage
- Réaménagement de la salle de pause et des vestiaires
- Séances de massages & sophrologie offertes aux salariés



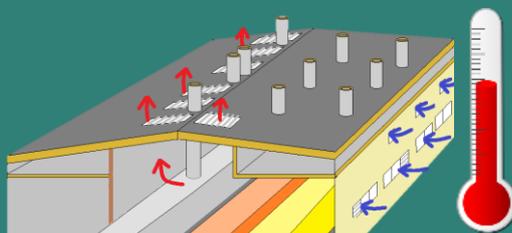
Emilie JOZWIAK, Directrice de Production

« L'ergonomie fait désormais partie intégrante du TOP Industrie, groupe de travail en charge des nouveaux aménagements. »



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.



EMPLOYEUR

Sapeurs Pompiers



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,

30% de l'effectif

11 accidents du travail avec arrêt de travail en 2024

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 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.



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

Moins d'emballage, autant de gourmandise !



Certaines de nos barquettes intègrent du plastique recyclé (issu du recyclage post-industriel) et sont recyclables par tri optique en centre de tri.

Nous proposons une gamme de biscuits 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, à 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 :



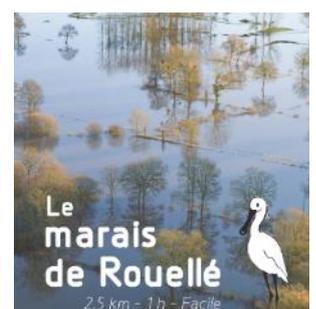
Restauration des mares potières de Launay & aide à la création d'illustrations d'un parcours guidé, La Haute Chapelle.
2017-2024



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



Création d'un sentier pédagogique & aide à l'acquisition de terrains pour une gestion durable des marais de Rouellé.
2019-2020



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.



Pour certaines recettes, réincorporation de biscuits cassés, broyés au préalable



Vente de produits déclassés dans notre boutique



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 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.

En 2023, nous avons mené avec O2M une **étude sur le cycle de vie** du Sablé de l'Abbaye nappé de chocolat noir :

Voici la contribution d'impact par ingrédient de la recette sur le score unique (combinaison de 16 indicateurs environnementaux) :



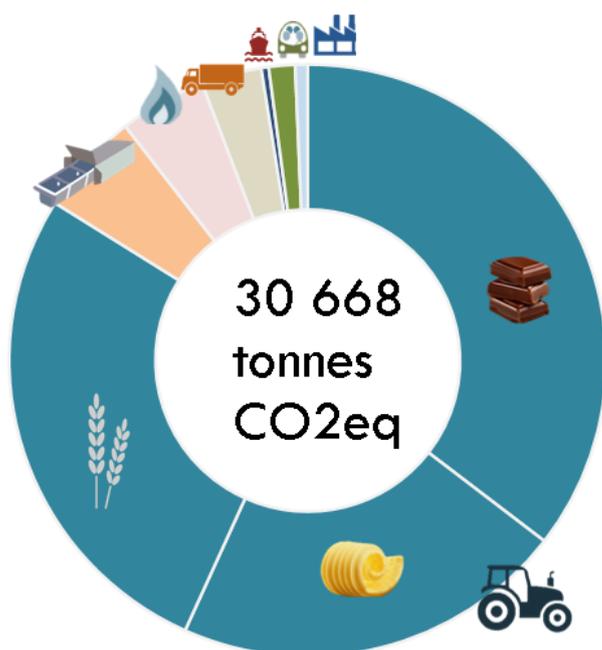
Pour améliorer le score environnemental de nos produits, les pistes d'écoconception privilégient davantage d'emploi de matières grasses végétales, à l'image de la gamme « Notre Nature » ou l'utilisation de chocolat non associé à la déforestation (assuré par le label Rainforest Alliance), pour les produits chocolatés.

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 12% en 17 ans.



Empreinte carbone 2024: 4,7 Kg CO2eq / Kg de biscuit



- Chocolat 35%
- Beurre 21%
- Autres Ingrédients 27%
- Emballages 6%
- Energie interne (gaz, électricité) 5%
- Fret routier 3%
- Fret maritime 0.4%
- Déplacements salariés visiteurs 1%
- Consommables, services, bâtiments, déchets, eaux usées 0.7%

3.

Respect de l'environnement

Préserver les ressources

Depuis 2021, 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 rapportés 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 par un soutien financier à hauteur de 50 000 € répartis sur plusieurs projets dont celui de l'ONG **Noé** qui **protège les espèces et leurs habitats en accompagnant les populations locales dans des pratiques régénératives et inclusives**.



Aujourd'hui, la culture du cacao est essentielle à l'économie du Ghana. Au travers du programme EconoBio, l'ONG **Noé** accompagne les communautés locales vers la transition de l'agriculture conventionnelle à l'agriculture biologique.

La diversification des parcelles avec l'ajout d'autres productions en agroforesterie permet une meilleure résilience face aux changements climatiques.



En parallèle, nous avons mené un **diagnostic d'adaptation au changement climatique** avec Carbone 4 et la BPI. L'idée est de se projeter en 2055, de prendre conscience des évolutions climatiques qui impacteront nos sites et ceux de nos fournisseurs et de définir des actions d'adaptation.

La certification **ISO 14001** 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 National 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

Préserver la planète avec le collectif mondial 1% For The Planet !

1% For The Planet réunit entreprises philanthropes et associations agréées engagées pour la préservation de notre planète, autour d'un modèle simple et efficace.

1% du chiffre d'affaires des biscuits à la marque Biscuiterie de l'Abbaye (vendus en étuis) et à la marque Notre Nature est reversé à des associations porteuses de projets pour préserver la planète, comme **Terre de Liens** ou le **Conservatoire d'Espaces naturels Normandie**.



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.

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. Chaque année, la Biscuiterie de l'Abbaye soutient la restauration d'une zone d'intérêt écologique.

D'autres actions soutenues :

Solidarité Madagascar



Stade Malherbe de Caen Equipe féminine



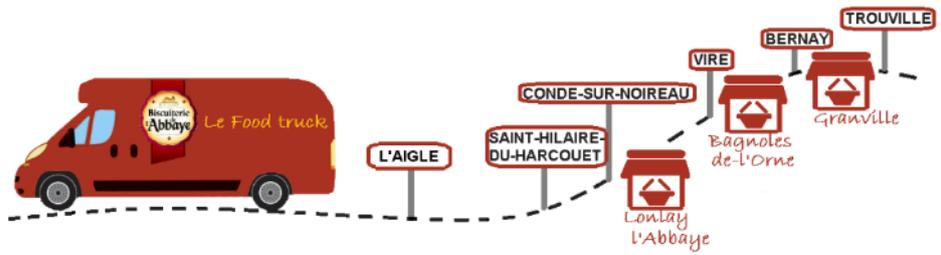
Solidarité Madagascar est une action de vente de boîtes de biscuits permettant le financement de projets à Madagascar. Créée par les Aînés Ruraux et Groupama, l'association vient en aide aux populations de Madagascar. Les missions principales sont de soutenir l'éducation, la santé et de fournir un appui technique agricole local. Depuis 30 ans, le partenariat entre l'association et la Biscuiterie perdure et a représenté une somme de 69 586 € en 2024.

Manifestations culturelles et sportives



4.

Solidarité & Implication sociale



À la rencontre de nos consommateurs

Depuis sa création, la Biscuiterie accueille des visiteurs au sein de son atelier. D'abord de manière informelle, l'accueil se structure dans les années 1990 pour les groupes, puis s'ouvre aux visiteurs individuels dès 2007. En 2019, ce sont près de 12 000 personnes qui découvrent les coulisses de la fabrication.



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 entièrement réaménagé notre magasin de Lonlay l'Abbaye en 2024, avec la création d'un espace musée et une salle d'accueil plus spacieuse.

Nous participons également à diverses manifestations (semaine de l'industrie, semaine du goût...) ou à des évènements locaux.

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.



Témoignages Extraits du Livre d'Or :

« Merci pour cette superbe et étonnante visite. Chapeau à vos équipes qui œuvrent sur les lignes pour notre plus grand plaisir ! »

« Un grand plaisir de revoir cette magnifique entreprise créatrice de bonheur gustatif et humain. »

« Fascinating journey, so lovely to see how a family business has grown into a sustainable organisation! »

« Super visite ! Bravo aux salariés qui nous rendent fiers du savoir-faire régional. »



Pour la qualité d'accueil et de la visite, la Biscuiterie de l'Abbaye a obtenu le label d'État Destination d'Excellence

2024, le film de l'année



Janvier

Taste of France,
Salon ISM,
Cologne

Diagnostic

Février

Adaptation au
changement
climatique



Tour de Normandie
féminin

Mars



Avril



Formation Kiné Santé



Mai

Sortie nature
La Grande Noë,
Mortain

Marathon de la Liberté



Juin

& La Rochambelle



Tournoi de foot Magny

Juillet

Entreprises locales

Août

Ateliers
Sophrologie



Bagnoles Normandie
Trail

Septembre



Octobre

Nos sablés à
l'Elysée !



RSE

Novembre

Lauréat du prix
SIAL FOR CHANGE



Décembre

Nouveau magasin

INDICATEURS DE PERFORMANCE

	2022	2023	2024
Indicateurs économiques			

 Chiffre d'affaires en millions d'euros	: 42	44	48
 Réclamations (pour 1000 tonnes de biscuits vendus)	: 12	14	17



	2022	2023	2024
Gouvernance			

 Pilotage : nombre de salariés impliqués dans une cellule d'amélioration continue	: 52 (19% de l'effectif)	51	49
--	-----------------------------	----	----



	2022	2023	2024
Achats responsables			

 Part des emballages recyclables et constitués majoritairement de matériaux recyclés	: 89%	89%	90%
 Part des Achats Grand Ouest	: 79%	83%	80%
 Part des ingrédients issus de l'agriculture biologique	: 60%	58%	51%



2022 2023 2024

Engagement environnemental

L : site de Lonlay M : site de Magny

Consommation d'eau en litres/tonne de biscuits	: 506(L) 796(M)	456(L) 724(M)	501(L) 718(M)
Consommation d'électricité en kWh/tonne de biscuits	: 252 (L) 376 (M)	237(L) 340(M)	248(L) 394(M)
Consommation de gaz en kWh/tonne de biscuits	: 561(L) 806(M)	542(L) 758(M)	536(L) 724(M)
Déchets non valorisés destinés à l'enfouissement en kg/tonne de biscuits	: 13(L) 18(M)	12(L) 9(M)	15(L) 11(M)
Emissions de Gaz à Effets de Serre en tonnes CO ₂ /tonne de biscuits	: 3.8(L&M)	3.6(L&M)	4.7(L&M)



2022 2023 2024

Engagement social

Taux de Turn-Over	: 7,5%	8%	6,1%
Pourcentage de CDI	: 78%	82%	76%
Taux de fréquence accidents du travail (nombre d'accident avec arrêt par million d'heures travaillées)	: 21%	22%	25%



2022 2022 2024

Engagement sociétal

Montant en euros attribué à des projets associatifs soutenus par la Biscuiterie de l'Abbaye	: 116784	164858	177295
Nombre de visiteurs accueillis	: 4835	1 425	Visites suspendues pendant les travaux



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

