Biscuiterie de l'Abbaye

RAPPORT DEVELOPPEMENT DURABLE 2018

SOMMAIRE

Introduction..... Page 4

Gouvernance de l'organisation
Principes, vision, valeurs ..... Page 5

Développement Durable,
les faits marquants ..... Page 6

À l'écoute de nos parties intéressées..... Page 8

Nos 4 volontés :

1. Innovation, Qualité et Proximité..... Page 10

2. Qualité des rapports humains..... Page 14

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

4. Solidarité..... Page 22

2017, le film de l'année..... Page 25

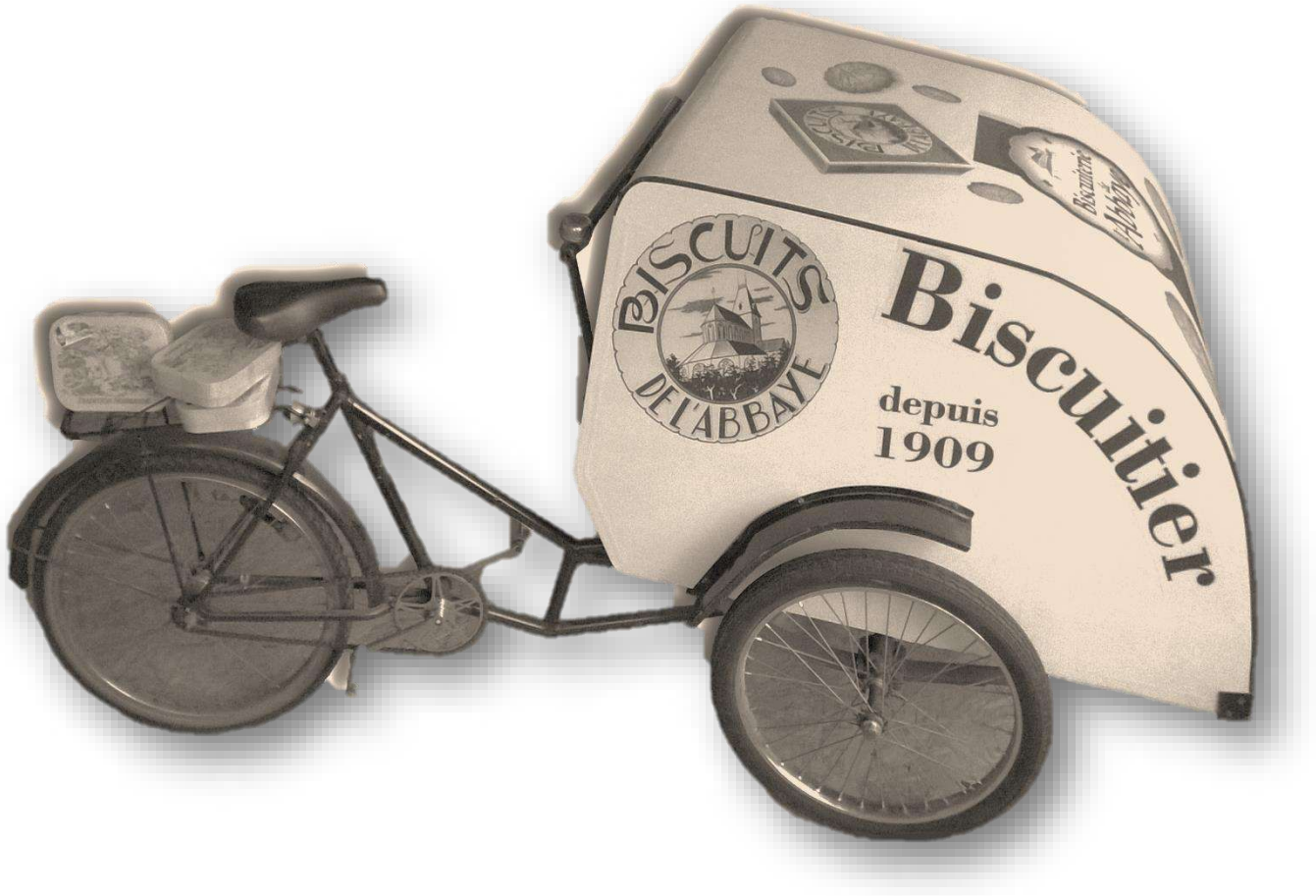
Indicateurs de performance..... Page 26

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 XIème siècle classée monument historique.

Un environnement privilégié

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

Des valeurs héritées de notre histoire

Il y a 50 ans, Georges Lautour, boulanger du village façonnait ses biscuits à la main. Aujourd'hui les outils de production ont évolué mais nous avons su conserver la qualité artisanale en privilégiant le savoir-faire de nos boulangers pâtissiers et l'origine régionale des matières premières comme le beurre d'Isigny AOP.

Acteur économique majeur du bocage normand

Nous employons aujourd'hui 243 salariés. Cette dimension humaine contribue à renforcer l'esprit de convivialité permettant l'épanouissement de chacun.

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

Repères :

1964
Année de création

270 Recettes

76%
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

50% des ingrédients d'origine **biologique**

7985 tonnes
de biscuits fabriqués en 2017

Gouvernance de l'organisation

Principes, vision, valeurs

Gérard Lebaudy, Président :

« Cela fait plus d'une dizaine 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 »

2003 :
Signature du Pacte Mondial de l'ONU

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

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

2009 :
Premier bilan carbone.
Label employeur partenaire du SDIS.

Développement Durable,

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

2006 :
Première certification environnementale ISO14001.

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

2010 :
Prix Entreprises & Environnement, remis par l'ADEME

les faits marquants…

2011 :
Diagnostic ISO 26000

Plan de Déplacement Entreprise

Accord égalité Homme / Femme.

Label Normandie Qualité Tourisme.

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

Trophée du Développement Durable remis par Carrefour

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

2014 :
La Biscuiterie de l'Abbaye fête ses 50 ans.

Label « Entrepreneurs plus engagés ».

Trophée de la performance énergétique

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

2016 :
Certification UTZ pour la filière cacao.

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

À l'écoute de nos parties intéressées…

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

Nos 4 Volontés

1. Innovation Qualité et Proximité

2. Qualité des rapports humains

3. Respect de l'Environnement

4. Solidarité

1.
Innovation Qualité et Proximité

Parce que nous sommes issus d'une boulangerie artisanale, nous exerçons notre métier dans la création et l'innovation en privilégiant les matières premières de la région (76% des achats dans le grand ouest). Nous valorisons les produits normands de qualité, (beurre, crème, pommes, caramel…) et nous sommes ainsi porte-drapeau de la « Gourmandie ».

Nous partageons une volonté de qualité et de proximité.

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

Labels & Certifications :

BRC
IFS
ISO 9001
Agriculture Biologique
ENTREPRENEURS + ENGAGÉS
UTZ
ISO 14001
FAIRTRADE

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»

« Saveurs de Normandie »

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

Saveurs de NORMANDIE

1. Innovation Qualité et Proximité

Nos fournisseurs, engagés à nos côtés

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

Emilie FLECHARD, Directrice adjointe de la Fromagerie GILLOT

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

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

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

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

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

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

Moulin
DE MOISDON-LA-RIVIÈRE

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

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

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

La Coopérative TERRENA intègre des valeurs de développement durable au travers d'une démarche RSE lancée en 2013.
Cette réflexion a pour objectif, de mettre en place une démarche de preuve d'amélioration continue de notre performance globale en cohérence avec les valeurs de notre groupe coopératif :

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

1.
Innovation Qualité et Proximité

L'innovation au cœur du Développement Durable

Qualité
Prise en compte des attentes consommateur

Ergonomie
Evaluation de l'impact sur les postes de travail

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

Corinne SELLIER, Directrice Marketing :

« À l'image de la gamme salée, nous nous attachons chaque jour à proposer de nouvelles recettes de qualité, en privilégiant les fournisseurs locaux. Inspirés de notre savoir-faire ancestral dans le biscuit sablé, nous avons souhaité proposer une gamme régionale de biscuits apéritifs. L'Apéritif Normand offre une véritable alternative aux standards du marché avec une assurance de qualité et de traçabilité et le plaisir de consommer local »

En 2017,

350 Essais en laboratoire

120 Essais industriels

50 Nouvelles recettes

15 produits sous nos marques

2 produits diététiques

5 produits terroir

34 produits bio

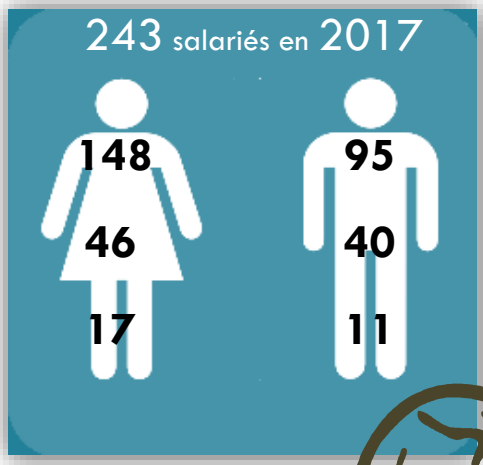
58 nouvelles références dont ...

2. Qualité des rapports humains

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

Nous partageons une volonté de qualité des rapports humains.

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



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

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

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

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

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

2.
Qualité des rapports humains

Loyauté des pratiques et comportement éthique

Au travers de la signature d'une charte éthique,

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

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

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

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

2. Qualité des rapports humains

Accueillir, intégrer, former

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

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

Partenariat avec l'IME de Mortain

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

Accueil de jeunes en difficulté

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

23 salariés reconnus travailleurs handicapés, soit 9.11% de l'effectif.

En 7 ans, **194** personnes ont bénéficié d'une promotion ou d'une évolution de salaire indépendante des augmentations collectives.

En 2017, **70** personnes ont eu cette promotion ou évolution dont 90% de femmes.

2351 heures de formation en 2017,

15 h / salarié.

Budget formation :
1.74% de la masse salariale

Transmettre notre savoir

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

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

Développer les compétences

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

Trophée de l'exemplarité

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

2. Qualité des rapports humains

Réduire la pénibilité

Christèle Genissel, en charge de l'étude pénibilité :

« Suite au diagnostic de l'ANACT (Agence Nationale pour l'Amélioration des Conditions de Travail) montrant le vieillissement des salariés de certains services et le risque fort d'apparition de TMS (Troubles Musculo Squelettiques), un groupe de travail nommé "Top Ergo" a été créé en 2008 formé d'une personne volontaire de chaque service. Cette cellule d'amélioration, travaillant en étroite collaboration avec le CHSCT (Comité Hygiène Sécurité et Conditions de Travail) vise à étudier et à améliorer les conditions de travail en termes d'ergonomie et de pénibilité ». L'ergonomie fait désormais partie intégrante du TOP Industrie, groupe de travail en charge des nouveaux aménagements.

Le Top Ergo est doté d'un budget annuel de

30 000 euros.

Quelques exemples d'aménagements :

- Tables élévatrices
- Repose-pieds
- Sièges ergonomiques

Zoom sur

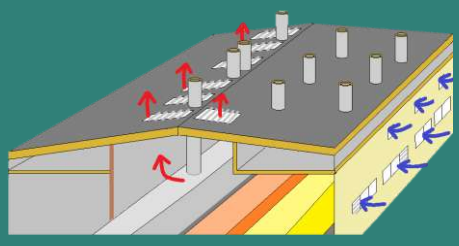
Ergotime :

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

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

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

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



La Biscuiterie de l'Abbaye, partenaire du SDIS

EMPLOYEUR PARTENAIRE

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

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

SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL

68 SST formés, soit 28% de l'effectif

12 accidents du travail avec arrêt de travail en 2017

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.

PACTE POINT VERT ENGAGÉ POUR PLUS DE TRI, PLUS DE RECYCLAGE, MOINS D'EMBALLAGES.

Réduire nos emballages

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

En signant le Pacte Point Vert, nous nous engageons à sensibiliser nos salariés, consommateurs et clients aux enjeux du tri sélectif et de l'éco-conception.

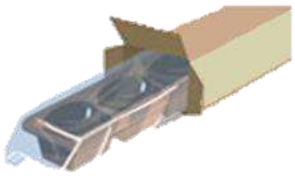
Notre démarche de réduction d'emballages a été récompensée en 2005 par le trophée Ecotop, notamment grâce au travail mené pour réduire nos emballages plastique et carton. Depuis, nous poursuivons cette démarche en évaluant l'impact environnemental de chaque nouveau développement.

Un exemple éco-conçu : Le Chocoladise

Moins d'emballage, autant de gourmandise !

Format réduit grâce à une nouvelle disposition des biscuits dans la barquette. Impact carbone réduit de 28%

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



Le saviez-vous ?

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

<u>Le rôle essentiel de l'emballage</u>

1/ Protéger le produit des chocs et des contaminations extérieures

2/ Assurer la conservation du produit dans le temps

3/ Informer le consommateur

En 2017, nous avons développé une gamme de biscuits biologiques pour la distribution en vrac

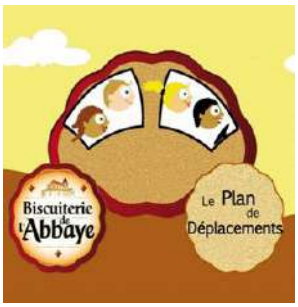
3.
Respect de l'Environnement

Revoir nos déplacements

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

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

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



13 km

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

Respecter la biodiversité

Mares potières de Launay, la Haute Chapelle (61)

Restauration des mares:

La Biscuiterie de l'Abbaye est partenaire depuis 2017 du Conservatoire d'espaces naturels Normandie. En 2017, celui-ci a fait l'acquisition d'une peupleraie pour la reconvertir en prairie et restaurer des mares autrefois utilisées pour prélever de l'argile destinée à la poterie de Ger. De nouvelles mares ont également été créées pour favoriser la réapparition de certaines espèces animales et végétales.

Au printemps 2018, une balade commentée a été organisée pour découvrir la richesse de ce patrimoine.

3. Respect de l'Environnement

Lutter contre le gaspillage

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

Vente de produits déclassés dans notre boutique lors de samedis gourmands

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

Alimentation animale

Dons à des associations

Actions du TOP Produit

David Jégat, Responsable Méthodes Fabrication :

Qu'est-ce que le Top Produit ?

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

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

Lors des réunions, nous analysons les différents problèmes rencontrés.

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

Depuis la création du TOP produit en 2009, nous avons diminué nos 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

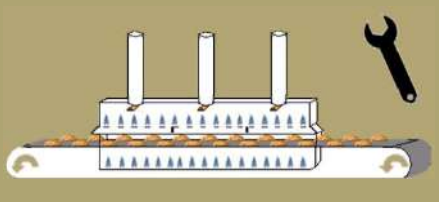
Dès 2008, nous avons fait appel au Cabinet Espère pour nous accompagner dans la réalisation de notre premier Bilan Carbone. Depuis, nous actualisons chaque année les données afin de suivre l'évolution de nos émissions.

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

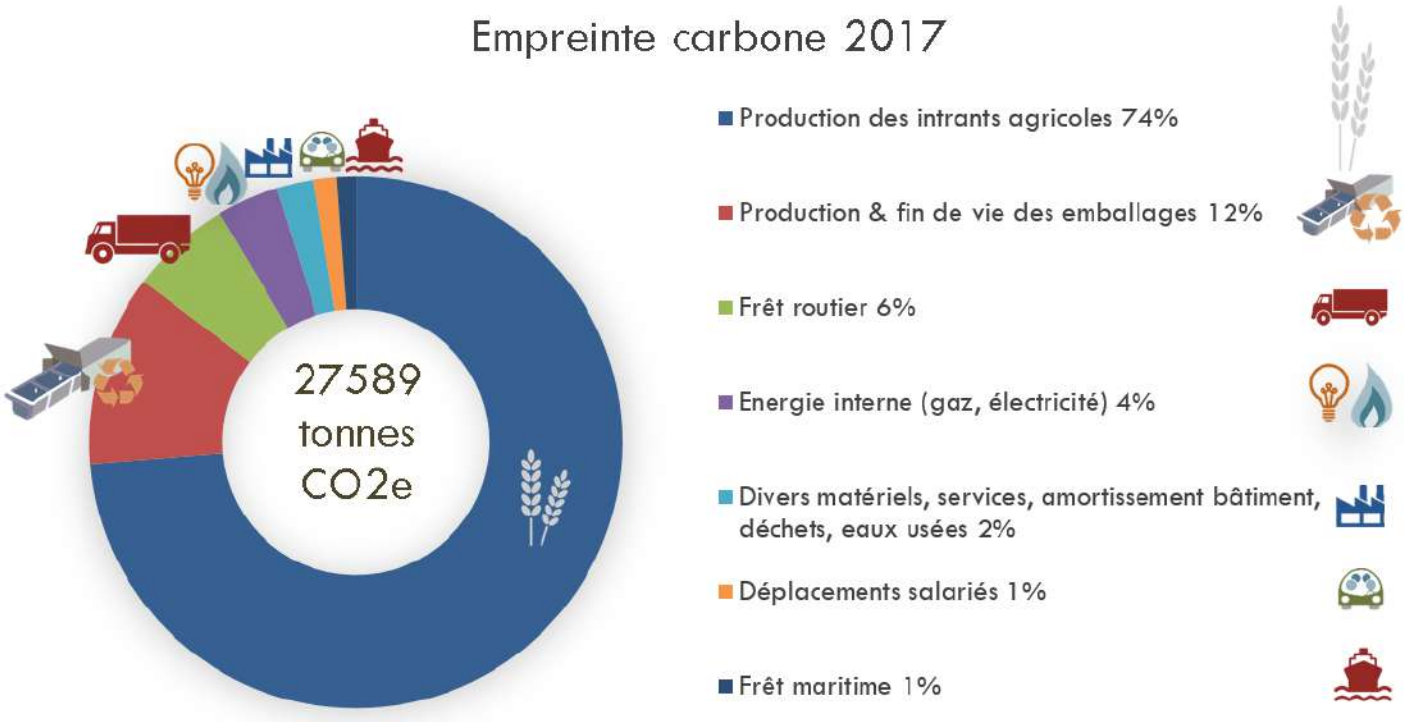
- **259 tonnes** de CO2 / an évitées grâce à l'optimisation des réglages des fours de cuisson et à la signature du contrat kWh Équilibre avec EDF.
- **93 tonnes** de CO2 / an évitées grâce à l'optimisation des emballages.
- **7 tonnes** de CO2 /an évitées grâce aux bonnes pratiques de déplacements.

Audit énergétique des fours de cuisson

Suite à un audit énergétique de nos fours de cuisson avec l'aide du CTCPA et du CETIAT, nous avons revu nos réglages. Notre consommation de gaz a diminué de17% en 10 ans.



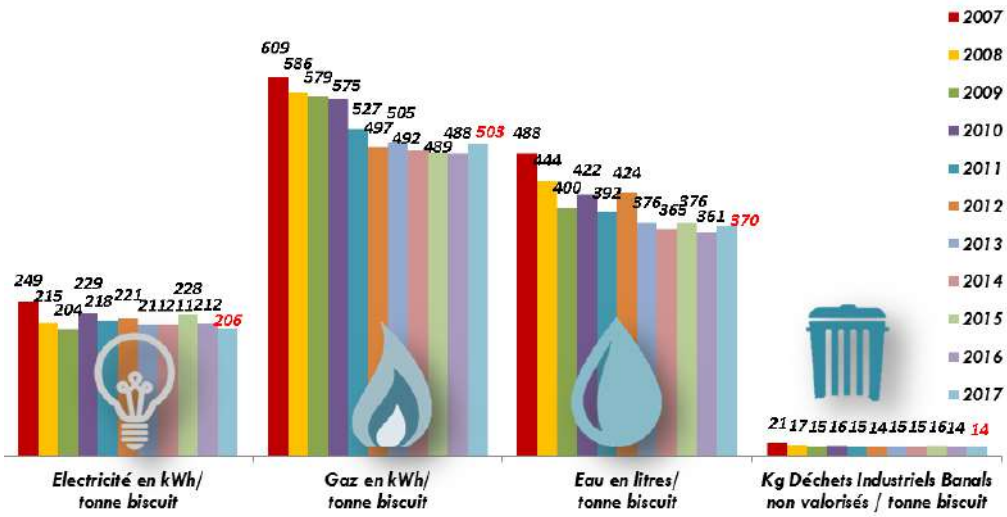
www.associationbilancarbone.fr



3.
Respect de l'Environnement

Préserver les ressources

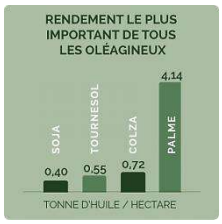
Chaque année, nous mesurons l'évolution des indicateurs environnementaux et définissons de nouveaux objectifs pour réduire nos impacts.



Acheter responsable

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

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



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

La certification ISO14001 comme outil d'amélioration continue

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

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

4.

Solidarité

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

Nous partageons une volonté de solidarité.

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

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.

Informer nos consommateurs, prôner une consommation raisonnable pour favoriser une alimentation équilibrée

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

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

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g :	
Energie	2030 kJ / 485 kcal
Matières grasses	23 g
dont acides gras saturés	11 g
Glucides	58 g
dont sucres	31 g
Fibres	5 g
Protéines	9 g
Sel	0,7 g

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

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

Initiation au goût

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

4. Solidarité

Actions solidaires, développement local

Quelques actions soutenues par la Biscuiterie de l'Abbaye …

Les **Tulipes contre le cancer**, une opération nationale de vente de bouquets au profit de la lutte contre le cancer en aidant la recherche, les soins médicaux, le dépistage, les soins palliatifs et la réinsertion des malades

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

Ciné Environnement

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

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

Solidarité Madagascar

est une action de vente de boîtes de biscuits permettant le financement de projets à Madagascar. Créée par les Aînés Ruraux et Groupama, l'association vient en aide aux populations de Madagascar. Les missions principales sont de soutenir l'éducation, la santé et de fournir un appui technique agricole local. Depuis plus de 20 ans, le partenariat entre l'association et la Biscuiterie perdure et a représenté une somme de 137 606 € en 2017.

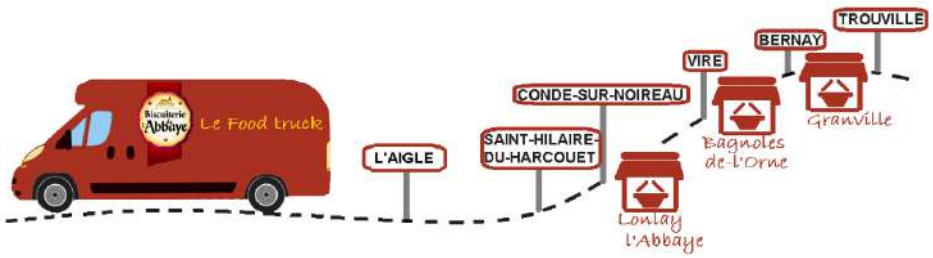
Des dons de biscuits sont également offerts aux **Restaurants du Cœur** et autres associations locales.

Abbayes Normandes route historique

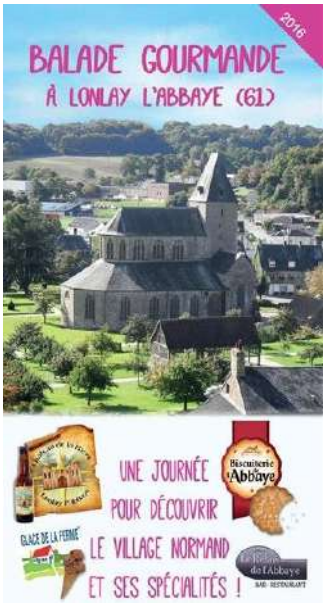
est une association créée en 2002 qui regroupe 37 abbayes de Normandie et 14 sites associés environnants. Elle a pour but la mise en valeur culturelle et touristique de ces sites touristiques et fait étape à Lonlay L'Abbaye.

4.

Solidarité



A la rencontre de nos consommateurs



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

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

11821 visiteurs ont été accueillis en 2017 (+16% par rapport à 2016) parmi lesquels particuliers, associations, scolaires & étudiants. Le site est accessible aux handicapés.

LES FABRIQUES MERVEILLEUSES
DES BISCUITS & GÂTEAUX DE FRANCE

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

LABEL Normandie Qualité Tourisme

Témoignages Extraits du Livre d'Or :

« Bravo à tous les intervenants de l'entreprise, cela fait chaud au cœur de voir de 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. »

2017, le film de l'année

Maintien dans l'emploi

Janvier

3ème plan seniors

Egalité professionnelle

Février

Nouveau Plan emploi Femmes Hommes

Biscuits vrac

Mars

Avril

Diagnostic Energétique Groupes Froid

Travaux d'aération

Mai

Température de travail diminuée de 4°C

Lauréat TROPHÉES DU DÉVELOPPEMENT DURABLE 2017

Juin

Trophée Normand

Relocalisation stocks Permis de construire futur entrepôt

Juillet

Lonlay l'Abbaye

Août

Refonte du site internet Nouvelle boutique en ligne

www.biscuiterie-abbaye.com

Biodiversité

Septembre

Mares de Launay Action de soutien

Conservatoires d'espaces naturels

Octobre

Création service Relations Humaines

Recrutement DRH & Assistante paie

Marque bio 100% végétal

Novembre

Création de Pierre Biscuiterie LLC

Décembre

EXPORT Amérique du Nord

INDICATEURS DE PERFORMANCE

Indicateurs économiques

	2015	2016	2017
Chiffre d'affaires en millions d'euros	: 33	38	42
Réclamations (pour 1000 tonnes de biscuits vendus)	: 13	11	13

Gouvernance

	2015	2016	2017
Pilotage : nombre de salariés impliqués dans une cellule d'amélioration continue	: 54 (22% de l'effectif)	54	54

Achats responsables

	2015	2016	2017
Part des emballages recyclables et constitués majoritairement de matériaux recyclés	: 88%	87%	88%
Part des Achats Grand Ouest	: 80%	79%	76%
Part des ingrédients issus de l'agriculture biologique	: 45%	42%	50%

Engagement environnemental

	2015	2016	2017
Consommation d'eau en litres/tonne de biscuits	: 376	361	370
Consommation d'électricité en kWh/tonne de biscuits	: 228	212	206
Consommation de gaz en kWh/tonne de biscuits	: 489	488	503
Déchets non valorisés destinés à l'enfouissement en kg/tonne de biscuits	: 16	14.5	14
Emissions de Gaz à Effets de Serre en tonnes CO_2 /tonne de biscuits	: 3.0	3.0	3.5

Engagement social, bien-être et motivation des salariés

	2015	2016	2017
Taux de Turn-Over (nombre de départs + nombre d'embauches)/2/Effectif	: 5.2%	2.4%	5.9%
Pourcentage de CDI	: 83%	77%	76%
Taux de fréquence accidents du travail (nombre d'accident avec arrêt par million d'heures travaillées)	: 13.9	20.6	34.4
Nombre d'heures de formation annuelle par salarié	: 13.5	15.6	15.1

Engagement sociétal

	2015	2016	2017
Montant en euros attribué à des projets associatifs soutenus par la Biscuiterie de l'Abbaye	: 141268	155649	153743
Nombre de visiteurs accueillis	: 8734	10163	11821

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

Suivez-nous sur Facebook !

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