



# Bonnes pratiques Développement Durable en Industrie Alimentaire



## Activité :

Fabrication de biscuits

## Dirigeant :

Gérard LEBAUDY

Effectif : 230

## Adresse :

Route du Val

61700 LONLAY L'ABBAYE

☎ 02.33.30.64.64



## MOTS CLES

- Santé, sécurité au travail
- Ergonomie, pénibilité

## Biscuiterie de l'Abbaye

### Historique et présentation de l'entreprise

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<sup>ème</sup> 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. 11% de notre production est exportée principalement vers l'Europe, l'Amérique du Nord ou l'Asie du Sud Est.

#### 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 la biscuiterie a su conserver la qualité artisanale en privilégiant le savoir-faire de ses boulangers pâtisseries et l'origine régionale des matières premières comme le beurre d'Isigny AOP.

#### Acteur économique majeur du bocage normand

La biscuiterie emploie aujourd'hui 230 salariés. Cette dimension humaine contribue à renforcer l'esprit de convivialité permettant l'épanouissement de chacun.

### L'origine de l'engagement dans la démarche

L'histoire, la culture de l'entreprise l'ont naturellement amenée à une politique de Développement Durable qui s'est traduite dès 2003 par la signature du pacte mondial de l'ONU et l'expérimentation du régionale du référentiel SD21000 de l'Afnor qui contribuera à l'élaboration de la norme ISO26000.

### Contenu du plan d'action

**La politique de développement durable de la Biscuiterie de l'Abbaye s'articule autour de 4 volontés :**

1. Volonté de qualité et de proximité dans l'innovation
2. Volonté de qualité des rapports humains
3. Volonté de respect de l'environnement
4. Volonté de solidarité

#### Quels acteurs de la filière ont été mobilisés ?

**En amont :** Fournisseurs, Ecoemballages, CTCPA Centre Technique de Conservation des Produits Agricoles - CETIAT Centre Technique des Industries Aérodynamiques et Thermiques – ADEME – ANACT – Médecine du travail...

**En aval :** clients, salariés.



Association Normande des Entreprises Alimentaires





## Bonne pratique Développement Durable

### Santé et sécurité au travail—L'action du Top Ergo

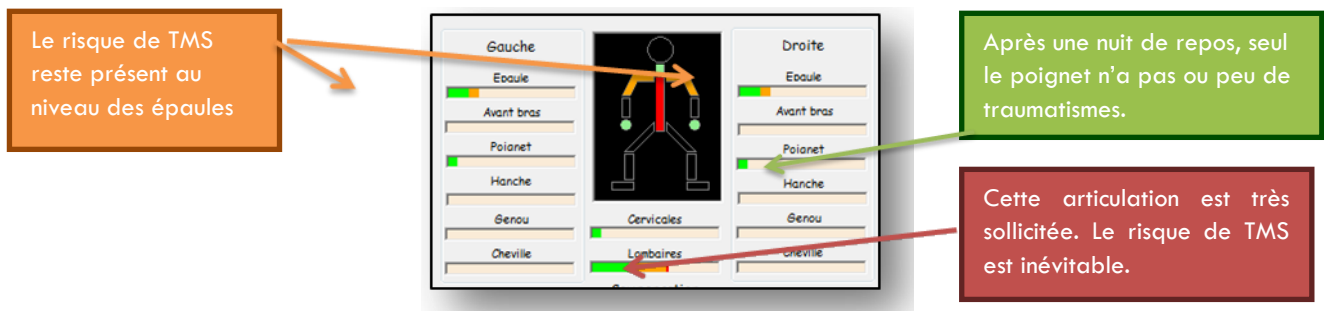
Suite au diagnostic de l'ANACT (Agence Nationale pour l'Amélioration des Conditions de Travail) montrant le vieillissement des salariés de certains services et le risque fort d'apparition de TMS (Troubles Musculo Squelettiques), un groupe de travail nommé « Top Ergo » a été créé en 2008 formé d'une personne volontaire de chaque service. Cette cellule d'amélioration vise à étudier et à améliorer les conditions de travail en termes d'ergonomie et de pénibilité. En 2013, l'acquisition du logiciel Ergotime (logiciel de cotation ergonomique) a permis de mettre en évidence les postes les plus pénibles afin de prioriser le plan d'actions mis en œuvre par le Top Ergo.

### Résultats, indicateurs de performance ?

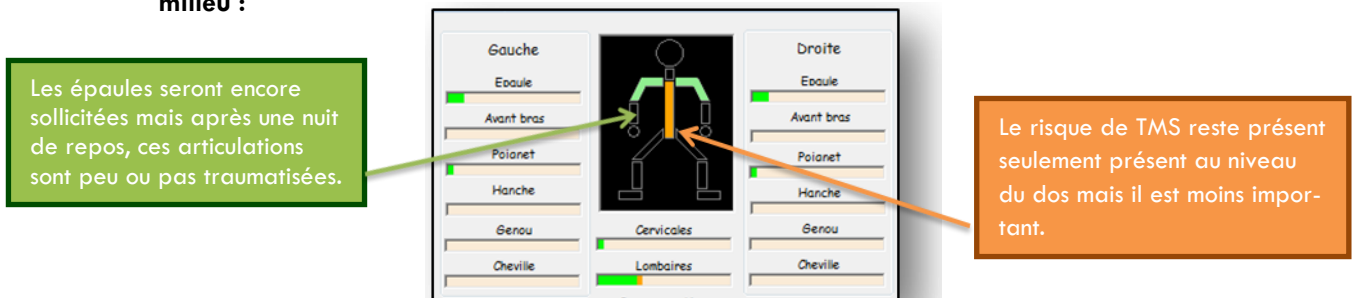
Exemple : Un groupe de travail constitué d'une personne par équipe travaillant à l'une des tables de ramassage, s'est réuni pour trouver des améliorations ergonomiques dans le but de limiter les TMS.

Différentes solutions telles que rapprocher les biscuits les plus éloignés mais aussi l'adaptation du conditionnement ont été apportées. Le logiciel nous a permis d'évaluer l'amélioration des postes.

### Schéma des personnes après 8h de travail à la table de ramassage avec rotation horaire :



### Schéma des personnes après 8h de travail à la table de ramassage avec rotation horaire sans retourner le biscuit du milieu :



### Communication interne à l'entreprise :

En interne, elle communique au travers de flash infos, journal interne ou à l'occasion de la réunion annuelle du personnel.

### Communication externe à l'entreprise :

En externe, la biscuiterie communique au travers de son rapport annuel de développement durable téléchargeable sur son site internet [www.biscuiterie-abbaye.com](http://www.biscuiterie-abbaye.com). Elle affiche également sur ses packs « nos 4 volontés ».

### Quid des parties prenantes ?

Chaque année, les attentes des parties prenantes remontées par chaque interlocuteur privilégié de la Biscuiterie de l'Abbaye sont synthétisées.



### Contact :

Catherine GUILLEMOT

Mail : [catherine@biscuiterie-abbaye.com](mailto:catherine@biscuiterie-abbaye.com)

☎ 02.33.30.64.64

[www.biscuiterie-abbaye.com](http://www.biscuiterie-abbaye.com)