



# Bonnes pratiques Développement Durable en Industrie Alimentaire



## Biscuiterie de l'Abbaye

### Historique et présentation de l'entreprise

**Activité :**

Fabrication de biscuits

**Dirigeant :**

Gérard LEBAUDY

**Effectif :** 230

**Adresse :**

Route du Val

61700 LONLAY L'ABBAYE

☎ 02.33.30.64.64



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.

### MOTS CLES

- Réduction des emballages
- Eco conception

### 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



Association Normande des Entreprises Alimentaires



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT



### Bonne pratique Développement Durable

#### Réduction des emballages

Certifiée ISO 14001, l'entreprise progresse vers l'éco-conception de ses produits, privilégiant des ingrédients locaux et réduisant les emballages consommés par kg de biscuit. Dès 2005, une étude a été menée sur l'optimisation des emballages récompensée par le trophée Ecotop.

Les actions préconisées ont permis de diminuer de moitié la consommation de film étirable après l'achat de nouvelles banderoleuses et l'utilisation d'un film pré-étiré. L'épaisseur des barquettes plastique thermoformées a été diminuée et plusieurs formats d'étuis carton ont été revus.

Dès la phase de conception, l'impact carbone des développements est évalué prenant en compte l'impact du choix d'ingrédients (base de donnée ADEME), du choix de conditionnement (Logiciel BEE d'Eco-emballages) et les émissions fixes de l'usine et des transports des produits ou des salariés, issues du bilan carbone réalisé en 2008 et mis à jour annuellement.

#### Résultats, indicateurs de performance ?

Exemple : Lors de la rénovation du chocoladise en 2015, nous avons allégé de 4g la barquette plastique et de 10g l'étui carton pour la même quantité de biscuits. L'impact carbone de l'emballage a diminué de 30% compte tenu également des améliorations de palettisation.

A noter par ailleurs que 70% de ses approvisionnements en ingrédients proviennent de fournisseurs situés dans le Grand Ouest de la France.

#### 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.

#### 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 Aérauliques et Thermiques – ADEME – ANACT – Médecine du travail...

**En aval :** clients, salariés.



#### 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)