



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^{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. 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

MOTS CLES

- Consommation énergétique
- Investissements technologiques



Association Normande des Entreprises Alimentaires



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



Bonne pratique Développement Durable

Réduction des consommations énergétiques

La biscuiterie travaille chaque année à réduire l'énergie consommée par kg de biscuit. Après avoir changé ses chaudières, elle a, en 2007, participé à l'opération collective régionale « Énergie - 20% », installé un récupérateur de chaleur sur les compresseurs d'air pour chauffer l'atelier de conditionnement et investi dans un compresseur à vitesse variable plus économe en énergie.

En parallèle, la biscuiterie a optimisé les réglages de ses fours de cuisson suite à l'audit énergétique du CTCPA et du CETIAT.

Concernant l'éclairage, certaines zones sont progressivement équipées d'éclairage LED. La biscuiterie est également signataire d'un contrat kWh Équilibre : EDF s'engage à injecter sur le réseau 100% de l'énergie consommée par la Biscuiterie de l'Abbaye produite à partir d'énergies renouvelables.

Actuellement l'entreprise participe à une étude Okavango pour travailler sur l'apport d'air de combustion des fours...

Résultats, indicateurs de performance ?

En 10 ans, les consommations énergétiques ont été réduites de 23%, passant de 916 à 703 kWh/tonne de biscuits fabriqués.

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

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

☎ 02.33.30.64.64

www.biscuiterie-abbaye.com