



# Bonnes pratiques Développement Durable en Industrie Alimentaire



## Activité :

Fabrication de crêpes et gallettes ultra fraîches

## Dirigeants :

Jean-Yves PIERRE et Pascal ENAULT

Effectif : 8

Entreprise attestée  
Développement Durable en 2015

## Adresse :

35 rue de Verdun  
61000 ALENCON  
☎ 02.33.80.01.30



## MOTS CLES

- Circuit court
- Respect de l'environnement
- Produit naturel et frais
- Emploi local

## La Galette d'Alençon

### Présentation de l'entreprise

Le projet était de créer une unité de fabrication de crêpes et gallettes ultra fraîches (DLC courte < 5 jours) sur le modèle de « La Galette de Broons » existante depuis 1977 (CA 1M€-12 personnes), acquise en septembre 2013.

La Galette de Broons commercialise ses produits en Bretagne, Pays de Loire et région parisienne, en GMS, superettes, magasins de proximité, restauration collective, restauration traditionnelle et magasin d'usine.

La Galette d'Alençon duplique le processus de fabrication de la structure bretonne, avec le développement d'une activité de production et de distribution de proximité de crêpes et gallettes ultra-fraîches à Alençon. Elle approvisionne une partie du Grand Ouest et de la région parisienne.

C'est la construction d'un modèle de distribution à l'Anglo-Saxonne, qui permet de préserver l'ultra-fraîcheur des produits en s'appuyant sur des flux logistiques intégrés et des moyens logistiques propres.

Les crêpes et gallettes sont fabriquées dans de petites unités de production proche de la zone de chalandise recherchée, puis distribuées dans un rayon d'1h30 maximum en J+1.

L'objectif est que l'unité d'Alençon emploie en 2015-2016 entre 10 à 15 personnes.

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

La vision de l'entreprise repose sur la conviction qu'un modèle agro-alimentaire alternatif peut exister. Le développement de l'activité s'accompagne généralement d'un agrandissement de site et de la capacité de production ... Inexorablement, les IAA recherchent l'allongement de la DLC pour tenir compte des délais d'approvisionnement des entrepôts et des plateformes et de la fréquence de livraison de ces mêmes entrepôts vers leurs magasins ou établissements. Entre 2 et 5 jours sont nécessaires pour ces contraintes logistiques, qui s'ajoutent à la constitution du stock chez l'industriel pour massifier au plus les batches de fabrication. C'est un modèle qui montre ses limites (conservateurs, additifs, ...).

Le schéma des Gallettes d'Alençon est à l'opposé de ce modèle : un produit le plus naturel possible, une livraison la plus rapide possible avec des véhicules légers, des ateliers au cœur des régions, ...

Le projet s'inscrit dans une stratégie d'ensemble de la filière et de développement des zones rurales.

Une fondamentale de la stratégie est basée sur les circuits courts en privilégiant l'approvisionnement, la distribution, les partenariats et l'emploi au niveau local.



Association Normande des Entreprises Alimentaires



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



### Contenu du plan d'action

- Réalisation des meubles PLV en milieu pénitentiaire (maison d'arrêt de Muret).
- Installation à Alençon en zone urbaine sensible avec un recrutement d'au moins 50% du personnel en zones sensibles.
- Période d'intégration et de formation des nouveaux embauchés sur le site de Broons préalablement à leur prise de poste à Alençon : esprit de groupe, partage des savoir-faire, diminution du stress au démarrage de l'activité.
- Tournée en binôme des futurs chauffeurs livreurs avec nos salariés bretons.
- Renouvellement du parc de véhicules grâce à une aide de la Carsat (programme de prévention des risques professionnels) abaissement des consommations de gasoil de 20% à km équivalent.
- Aménagement du site d'Alençon en tirant les enseignements du site breton : plafond plus bas en zone froide, plafond plus haut en zone chaude : recherche d'économie d'énergie avec des prestataires locaux.
- Approvisionnement le plus possible en local (expérimentation de mise en place d'une filière Blé noir avec la Chambre d'agriculture et une vingtaine d'agriculteurs : chantier programmé sur 3 ans).
- Produits sans additif, sans conservateur, sans colorant, sans arôme artificiel en petites unités ou fabriqués au cœur de leur zone de chalandise.
- Une taille humaine pour chaque unité : chacun est un maillon essentiel - Responsabilisation / autonomie / estime de soi / bien-être au travail.
- Une boutique avec une gamme de produits locaux : produits d'artisans partageant les mêmes valeurs.

### Bonne pratique Développement Durable

Le choix **d'implantation sur Alençon répond à une stratégie multi-locale :**

- Localisation sur le barycentre de la zone Normandie Maine, à égale distance de Laval, Le Mans, Caen, Rouen et Evreux... et proximité de la région parisienne.
- Dans un terroir connu et reconnu : la Normandie (Labels : Gourmandie, Orne Terroirs...).
- Des économies importantes sur les coûts de transports et le temps passé à la livraison : plus de livraisons pour moins de km.
- Des marchés à potentiels activables à court terme sur Caen, Côte Normande, Sarthe, Mayenne, Evreux et Rouen.
- Possibilité de mettre en place une filière d'approvisionnement de sarrasin locale avec la Chambre d'Agriculture de l'Orne.
- Approvisionnement local en blé auprès des meuneries locales pour la conception des crêpes.

**Les acteurs de la filière mobilisés :**

**En amont :** minotiers, la Chambre Régionale d'Agriculture, Pôle Emploi et ID Intérim.

**En aval :** Rapprochement avec les artisans et producteurs locaux pour constituer l'offre de la boutique, intégration dans les événements locaux et dans la vie locale : boutique éphémère Six One, opération Alençon Plages, Les Prairiales, Commémoration du débarquement à Montormel, animations dégustations dans des écoles primaires d'Alençon (en lien avec Sodexo), Portes ouvertes pour les journées de l'entreprise. Soutien fort des institutionnels et du tissu économique local.

**Communication interne à l'entreprise :**

L'équipe est régulièrement informée des actions et elle est totalement intégrée dans la démarche.



**Contact :**

Jean-Yves PIERRE

**Mail :** [alencon@jaimelagalette.com](mailto:alencon@jaimelagalette.com)

**Téléphone :** 02.33.80.01.30 – 06.08.47.30.82