

RAPPORT DE RESPONSABILITÉ SOCIALE ET ENVIRONNEMENTALE

2024

2024,

"Une année d'engagement et de progrès durables"

Chers collaboratrices et collaborateurs, partenaires et parties prenantes,

L'année 2024 restera marquée comme une année d'engagement pour le Groupe Biscuits Bouvard. Malgré un contexte mondial exigeant, nous avons franchi des étapes décisives, affirmant notre détermination à contribuer activement à un avenir plus durable.

L'une de nos plus grandes avancées cette année a été la validation de notre Trajectoire de Décarbonation par le Science Based Targets initiative (SBTi). Cet engagement nous place sur une trajectoire claire pour réduire de manière significative nos émissions de Gaz à Effet de Serre, avec des objectifs mesurables et concrets.

Nous sommes également fiers de l'engagement de nos Business Units (BU), qui se sont mobilisées à travers des formations spécifiques, des actions ciblées pour la RSE, ainsi que l'intégration de nouvelles sources d'énergie, plus durables, sur nos sites de production. Cet engagement collectif témoigne d'une réelle volonté de progrès à tous les niveaux de l'Entreprise.

Sur le front de l'approvisionnement responsable, nous nous sommes engagés sur deux nouvelles Filières BIO (flocons d'avoine et petit épeautre), une avancée qui renforce notre confiance dans l'avenir de l'agriculture Biologique et prouve que des solutions viables existent pour conjuguer Qualité, durabilité et responsabilité.

Enfin, nous nous préparons activement à l'arrivée de la CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive) en 2025. Cette nouvelle réglementation représente un véritable tournant dans la transparence et la rigueur des reportings RSE, et nous sommes déterminés à aborder ce changement avec méthode et anticipation.

Chaque action, chaque initiative mise en place cette année, témoigne de notre engagement sans faille envers la durabilité, qu'il s'agisse de nos pratiques internes, de notre impact environnemental ou de notre contribution sociale.

En 2025, nous poursuivrons cette dynamique avec la même ambition et la même détermination, convaincus que chaque progrès compte pour bâtir un avenir plus respectueux et équitable pour tous.

Merci à toutes nos équipes, partenaires et parties prenantes pour leur engagement quotidien. Ensemble, continuons à avancer avec confiance et responsabilité.



Alain et Pierre-Alain Lainé
Président et Directeur Général
Groupe Bouvard

Nos activités

Depuis notre création en 1990, nous sommes animés par la volonté de concevoir, de produire et de promouvoir des snacks savoureux, sains et de haute Qualité. Nous nous engageons avec passion dans le développement de produits innovants, respectueux des individus et de l'Environnement. Nos valeurs fondamentales incluent l'ambition, l'ouverture & l'humilité, ainsi que le professionnalisme et le plaisir de partager.

Structure et Activités de notre Groupe

Spécialiste du secteur des Snacks, notre Groupe offre à sa clientèle une gamme diversifiée de produits : biscuits, pâtisseries, snacks frais et produits Prêts-A-Garnir. En plus de notre offre sous Marques De Distributeurs, nous possédons des Marques Propres et spécifiques.

Notre organisation internationale est structurée en trois Business Units distinctes :



BOUVARD FRANCE

Nos 7 sites français se consacrent à la production de biscuits variés, en mettant l'accent sur la Qualité et l'Innovation. Nous proposons une vaste gamme de produits incluant des biscuits sucrés et salés. Parmi nos Marques Propres, nous retrouvons la gamme Saint Georges, la marque Cantreau, et BioAlbon pour les produits Biologiques.



BOUVARD PRO

Cette unité est composée de 6 sites : 3 en France, 1 en Belgique, 1 aux États-Unis et un bureau commercial au Royaume-Uni.

Spécialisée dans les produits Prêts-A-Garnir, elle s'adresse aussi bien aux particuliers qu'aux professionnels de la restauration. Elle regroupe les marques Pidy, Les 3 Toques, et Délos, reconnues pour leur savoir-faire et leur Qualité.

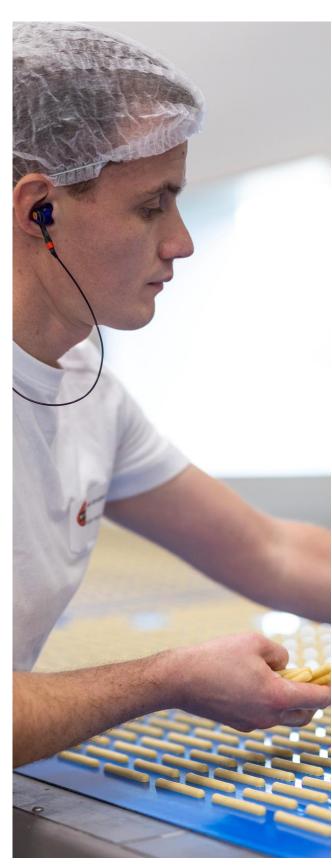


BOUVARD BAKERY ITALIA

Regroupant nos 5 sites italiens, cette unité se spécialise dans la pâtisserie industrielle, les gaufrettes ou encore les snacks frais. Nos produits sont disponibles à marque Lago, Gusparo, Milino, ou en Marques De Distributeurs, offrant des produits de haute Qualité pour les marchés italiens et internationaux.

Grâce à notre expertise et à la diversité de notre offre, nous répondons aux besoins de nos clients et partenaires, tout en restant fermement engagés dans une démarche de Responsabilité Sociale et Environnementale.

Chiffres clés 2024



575 millions € de CA

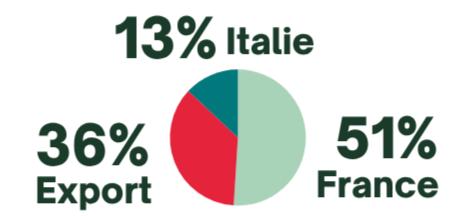
2 000 collaborateurs

fabricant de biscuits BIO en France

105 000 tonnes de produits fabriqués

+30 ans de croissance organique et externe

Nos ventes:



sites basés en Europe et aux Etats-Unis

6 pays

4 entrepôts

Siège Bouvard - Bouvard Alina Industrie Ceyzériat Biscuiterie de la Tour d'Albon Bouvard Alina Industrie Dole

Biscuits Saint-Georges
La Compagnie du Biscuit Pessac
La Compagnie du Biscuit Bessay
Cantreau

Technipat La Cigale Dorée Pidy Production Halluin

Pidy Gourmet Ypres

Bouvard Italia (x2)
Gusparo
Lago (x2)

TSC joint-venture

Pidy Ltd

Pidy Inc. Lago USA Inc.





Notre gouvernance et notre stratégie RSE

"Partenaire idéal des pauses gourmandes, notre Groupe familial crée avec passion des produits toujours plus sains, plus respectueux de notre planète, pour votre plus grand plaisir!"

Animés par notre mission, nous œuvrons depuis plus de dix ans à améliorer la Qualité de Vie au Travail de nos collaborateurs, à développer des Filières durables et de Qualité, à réduire l'utilisation du plastique et à protéger la Biodiversité. Dans ce cadre, nous avons déposé cette année notre **Trajectoire de Décarbonation** auprès de l'organisme **SBTi** (Science Based Targets initiative).

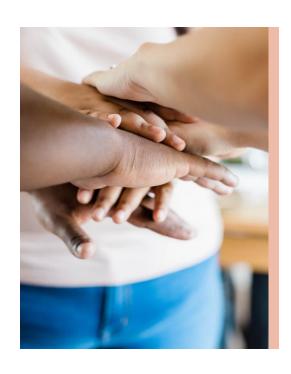
Cette volonté de transformation est au cœur de notre stratégie RSE, articulée autour de **quatre piliers fondamentaux** et déployée par un **Comité de Pilotage RSE** Groupe (COPIL RSE) dédié. Intégré à la gouvernance du Groupe, ce Comité rassemble neuf membres issus de disciplines variées et se réunit tous les trois mois pour suivre l'avancement des initiatives. En parallèle, afin de donner de l'ampleur et du dynamisme aux actions RSE au sein de l'unité Bouvard Pro, un second COPIL RSE a été créé sur cette Business Unit. En 2024, nous avons cette fois publié notre Rapport RSE en 4 langues (français, anglais, italien et flamand), afin de partager nos actions et nos engagements avec l'ensemble de nos collaborateurs.

En 2024, la **Green Team,** mise en place au Siège français et composée de volontaires engagés, a lancé plusieurs projets : sensibilisation des collaborateurs aux écogestes, collecte de dons pour des associations, et installation d'équipements plus écologiques dans les espaces de restauration. Parallèlement, notre BU Bouvard Pro a également des ambassadrices "**Colibris**", groupe engagé pour la RSE (une ambassadrice par site), afin de relayer les décisions du COPIL RSE, d'aider à porter les actions avec les Directeurs d'Usines et de pouvoir fédérer tous les sites et tous ses collaborateurs dans la démarche.

Bouvard 4 All est un fonds destiné à financer les initiatives des collaborateurs, alignés avec les piliers du Groupe et les 17 Objectifs de Développement Durable (ODD) de l'ONU. En 2024, deux projets ont été soutenus : Virginie a animé un atelier de pâtisserie dans un centre mères-filles au Rwanda et leur a fourni du matériel de pâtisserie et un four, et Emmanuelle a participé au Trek des Gazelles et a collecté des fonds pour une association aidant des enfants atteints de cancer au Maroc. Ces initiatives reflètent l'engagement solidaire de nos collaborateurs et notre volonté de les aider à les accomplir.

• 6

Les 4 piliers de notre stratégie



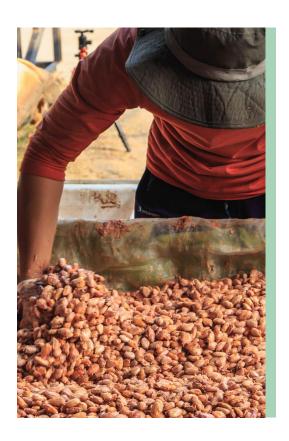
METTRE L'HUMAIN AU COEUR DE NOTRE ATTENTION

- Veiller au bien-être et à la santé de nos collaborateurs
- Accompagner les consommateurs de gâteaux vers une consommation plus saine



REPENSER LES PRODUITS DE DEMAIN

- Être à l'écoute des consommateurs pour anticiper leurs besoins
- Innover pour optimiser le goût en améliorant le profil nutritionnel
- Améliorer l'éco-conception de nos emballages



S'APPROVISIONNER DE MANIÈRE DURABLE ET RESPONSABLE

 Respecter une éthique d'achat : charte d'achats responsables, suppression d'ingrédients controversés, traçabilité des ingrédients et pérennisation des filières agricoles afin de soutenir l'agriculture de demain



PRODUIRE AVEC INTELLIGENCE

- Veiller à la préservation et à la transmission des savoir-faire Bouvard
- Réduire les impacts environnementaux des usines (consommations d'énergie et d'eau, gestion des déchets, lutte contre le gaspillage alimentaire etc.) et de la supply chain
- Digitalisation et modernisation permanente de l'outil de production



"Mettre l'humain au coeur de notre attention"

Chez Biscuits Bouvard, notre force réside dans notre équipe de collaborateurs, motivés et passionnés, capables de relever des défis ambitieux. Nos clients et partenaires, eux aussi, sont engagés à offrir ce qui se fait de mieux aux consommateurs. Nous sommes déterminés à placer les attentes de toutes nos parties prenantes au centre de notre stratégie, en leur fournissant des solutions et des produits parfaitement adaptés à leurs besoins.

ACTION PHARE

2024

En novembre 2024, le site de La Cigale Dorée à Gémenos a reçu le **Prix Santé GIMS**, décerné par la médecine du travail de la région Bouches-du-Rhône. Ce prix, attribué à 6 entreprises parmi 18 000, récompense les actions menées en matière de Santé et de bien-être au travail. Cette distinction valorise le travail conjoint des équipes de La Cigale Dorée et des professionnels de santé, visant à placer les collaborateurs au cœur des priorités. L'accompagnement personnalisé, l'adaptation des postes de travail, ainsi que la prévention, la sensibilisation et la formation ont été des leviers essentiels pour garantir des conditions de travail optimales et durables.

Cette récompense souligne notre engagement quotidien à promouvoir un environnement de travail sain et respectueux, où l'humain est au coeur de notre attention.

Santé, Sécurité et Formation

Les fondements d'une culture Santé Sécurité

Parce qu'il ne peut y avoir de performance durable sans Sécurité, nous structurons depuis 2020 notre démarche Santé et Sécurité au travail pour offrir à nos collaborateurs un environnement de travail sûr et sain.

Cette démarche repose sur 3 grands axes :

- Éliminer les risques critiques : Identifier et supprimer les situations à risque majeures grâce à des actions techniques ciblées et des investissements appropriés.
- Structurer et formaliser la gestion Santé et Sécurité : Définir des règles claires, établir des procédures opérationnelles et développer les compétences spécifiques nécessaires à leur application.
- **Promouvoir une culture de la Sécurité** : Encourager et valoriser les comportements sécuritaires au quotidien par le biais de formations, d'ateliers de sensibilisation et d'une communication régulière.

Ces actions nous permettent de renforcer une culture de la Sécurité partagée, où chaque collaborateur devient un acteur clé de la prévention des risques.

20,84

2023:30,4/2022:25,9

Taux de fréquence

5 Nouvelles maladies professionnelles

0,98

Taux de gravité

2023 : 9 / 2022 : 7

2023:1,17/2022:0,99

2024 : Une année placée sous le signe de la digitalisation et des nouvelles technologies

L'année 2024 marque une avancée significative dans notre approche Santé et Sécurité au travail, avec l'intégration de solutions digitales et technologiques innovantes pour renforcer la prévention et la sensibilisation.

- **Digitalisation de la Sécurité** : Lancement d'un programme de dématérialisation dédié, visant à faciliter la communication, centraliser les informations clés et accélérer le traitement des situations à risque.
- **Réalité virtuelle** : Utilisation de la réalité virtuelle pour former et sensibiliser les collaborateurs à travers des scénarios immersifs et réalistes.
- Intelligence artificielle (IA) : Mise en place d'un projet pilote d'IA pour analyser les postes de travail, identifier les postures à risque et proposer des solutions d'amélioration adaptées.

En complément, nous avons poursuivi nos journées de formation. Ces journées sont l'occasion de déployer des modules de formation ciblés sur des thèmes variés tels que l'ergonomie, la Sécurité routière ou encore la manipulation des produits chimiques. Ce format, particulièrement apprécié des collaborateurs, favorise non seulement l'apprentissage, mais aussi les échanges et la cohésion des équipes.



En 2024, notre engagement en Sécurité s'est encore renforcé en affichant notre ambition d'atteindre le « 0 accident » en 2028.



Formation Premiers Secours, Bouvard Pro, USA

Santé, Sécurité et Formation

La formation au coeur de notre Groupe

84

Nombre d'alternants dans le Groupe

2023:78/2022:69

86%

de salariés ayant reçu une formation

2023:72% / 2022:76%

2%

de la masse salariale consacrée à la formation Dans le cadre du **processus d'amélioration continue**, des Parcours de formation ont été mis en place en 2024 et se poursuivront dans les années à venir au sein de Bouvard France.

Ces parcours ont pour objectif de donner une base commune de connaissances et de bonnes pratiques pour nos nouveaux arrivants, nos managers et nos Directeurs (Sécurité, cybersécurité, code de conduite...).

La **Bouvard Académie** offre un éventail complet de programmes de formation, destinés tant aux nouveaux arrivants qu'aux employés actuels du Groupe. Ces formations, qui comprennent des modules numériques utilisant des technologies immersives à 360°, sont conçues pour améliorer l'expérience d'apprentissage par des ateliers pratiques dans divers domaines.

Un parcours structuré sur 18 semaines a été mis en place pour accompagner les intérimaires vers un CDI sur notre site de Dole. Ce programme prévoit un tutorat dédié avec une montée en compétences progressive, permettant de passer des postes d'opérateurs à la conduite de machines. Des entretiens réguliers sont planifiés pour évaluer l'état d'esprit, les compétences acquises et les perspectives de titularisation.

En 2024, une grande partie du personnel administratif de Bouvard Pro a suivi une formation en **Insight Management**, permettant d'affiner leurs pratiques managériales et de renforcer leurs capacités de leadership. Un cadre d'évaluation personnelle a également été instauré pour aligner les compétences avec les valeurs fondamentales du Groupe et identifier les axes de progression.

En production, l'accent est mis sur la Sécurité, l'ergonomie et le bien-être, avec des formations telles que "Sécurité au quotidien". Aux États-Unis, le site de Pidy Inc. a récemment organisé une formation aux gestes de premiers secours, sensibilisant les équipes à des gestes simples mais essentiels pour sauver des vies. Sur le site de Technipat, une formation axée sur le sport, la Santé et la nutrition a été proposée pour favoriser un équilibre sain entre vie professionnelle et personnelle.

Ces initiatives illustrent l'engagement du Groupe à investir dans le développement des compétences, la Sécurité et le bien-être de ses collaborateurs.

Qualité de Vie au Travail, diversité et inclusion

Nous sommes convaincus que notre performance est intrinsèquement liée à l'engagement de chacun de nos collaborateurs. Pour favoriser cela, nous mettons en place, quotidiennement, des actions en faveur d'un environnement de travail sain et inclusif.

Qualité de Vie au Travail

L'amélioration du bien-être au travail occupe une place centrale dans nos engagements. Cette priorité se traduit par des actions concrètes visant à créer un environnement de travail équilibré. Parmi celles-ci, l'organisation régulière d'événements de cohésion, l'aménagement d'espaces de travail ergonomiques, l'accueil des familles lors des journées Portes Ouvertes, ainsi que la mise à disposition de crèches sur deux sites du Groupe facilitant le quotidien de nos collaborateurs. Depuis 2023, des jours de télétravail supplémentaires sont également accordés aux employés confrontés à des contraintes familiales spécifiques.

Notre Business Unit Bouvard Pro utilise régulièrement l'enquête "HR Survey" pour mesurer la satisfaction des collaborateurs concernant leurs missions et la Qualité de Vie au Travail. En 2024, des questions liées à la RSE ont été intégrées à l'enquête menée. L'objectif était de mieux comprendre le niveau de connaissance des équipes sur ces sujets, d'identifier leurs attentes et de recueillir leurs idées afin de construire une stratégie RSE plus collective, participative et alignée avec les besoins réels des collaborateurs.

Diversité et inclusion

Engagés dans l'égalité femmes-hommes et l'insertion, nous continuons nos actions sur plusieurs axes, alignés sur les orientations stratégiques de notre Groupe :

- **Développer la mixité** des emplois en instaurant des Bonnes Pratiques dans les relations professionnelles Femmes-Hommes.
- Promouvoir l'insertion des personnes en situation de handicap.
- **Prévenir et détecter** des situations de travail ou des environnements susceptibles d'affecter la Santé des collaborateurs, grâce à des partenariats avec les établissements du secteur protégé et adapté.

52,9% Femmes 47,1%

47 Nationalités présentes au sein du Groupe

5,4% Effectif de personnes en situation de handicap dans le Groupe



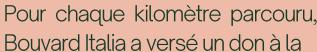
Vente caritative en soutien à la lutte contre le cancer du sein



Une deuxième opération réussie avec 5 000€ de dons récoltés sur nos sites français et belge. Les dons ont été reversés aux Ligues contre le cancer de l'Ain et de l'Allier.

Italie **Téléthon**

Bouvard Italia a participé à la 26^è course relais Téléthon 24 x 1 heure à Udine avec une équipe de coureurs et de supporters.





Fondation Téléthon afin de soutenir la recherche contre les maladies génétiques rares.

Tour de Bouvard Pro





Pendant 4 semaines, les équipes de Bouvard Pro se sont surpassées en parcourant 16 000 km à vélo, en marchant ou en course à pied. Leur objectif ? Relier virtuellement les différents sites du Groupe à travers le monde. Une mission accomplie et suivie à la fin par Bouvard France!



Entretien

3 questions à Guillaume Neury, Animateur Sécurité chez Bouvard France

Peux-tu nous parler de ton parcours professionnel chez Bouvard France?

Je suis arrivé chez Bouvard France en intérim en juillet 2005, au service entretien. J'ai été embauché en mars 2007, toujours dans le même service, et en 2016, on m'a proposé de devenir animateur Sécurité. Cette évolution de poste a été une véritable opportunité pour moi, d'autant que je suis pompier volontaire depuis 2003. Ce double rôle, professionnel et personnel, m'a permis de renforcer mon engagement pour la Sécurité et de transmettre cette culture au sein de l'Entreprise.

Quelle est ta définition de la Sécurité?

Pour moi, la Sécurité est avant tout un état d'esprit, une conviction profonde que chaque collaborateur doit pouvoir rentrer chez lui sain et sauf à la fin de son poste. Cela va bien au-delà du respect des règles et des procédures : c'est une démarche collective, où chacun joue un rôle actif pour prévenir les accidents et garantir un environnement de travail sûr.

Le record sans Accident de Travail avec Arrêt de LCB Bessay a été dépassé en 2024, qu'en penses-tu?

Atteindre un record sans Accident de Travail avec Arrêt de plus de 430 jours* fin 2024 témoigne de cet engagement collectif. Cela prouve que la Sécurité n'est pas simplement une question de directives imposées, mais une valeur partagée par tous. C'est une performance dont chacun peut être fier, car elle reflète l'importance de la prévention, des formations régulières, de la mise en place d'audits et de procédures rigoureuses, ainsi que de l'engagement commun. Un environnement de travail sûr constitue un levier essentiel de performance et de bien-être collectif.

Maintenir cette dynamique est le défi principal. Chaque jour sans accident est une victoire, mais cela demande de rester vigilant, investi et de continuer à promouvoir la culture de la Sécurité au sein de l'Entreprise. C'est en travaillant ensemble, en restant attentifs et en partageant nos Bonnes pratiques que nous pourrons continuer à avancer dans la bonne direction.



"Repenser les produits de demain"

Chez Biscuits Bouvard, nous accordons une importance primordiale à l'impact de nos produits sur l'Environnement et sur la Santé des Consommateurs, et ce, dès leur conception. C'est pourquoi nous améliorons constamment nos recettes en réduisant progressivement la teneur en sucre, en limitant l'utilisation d'additifs, en choisissant des arômes naturels, et en ajustant les portions. Parallèlement, nous retravaillons nos emballages pour les adapter à une démarche d'économie circulaire, affirmant ainsi notre engagement envers un développement plus durable.

ACTION PHARE

2024

En 2024, nous avons participé à une **expérimentation innovante** menée avec l'organisme R3PACK, visant à imaginer et développer **les emballages réemployables du futur**.

Dans le cadre de ce projet, nous avons déployé des seaux réemployables contenant nos Mini Goûters Fourrés chocolat "Planète", proposés à la vente dès décembre 2024 dans 3 magasins Système U situés dans 3 départements du Nord-Est de la France.

Aux côtés de 15 autres industriels, et avec un financement partiel de CITEO, cette initiative vise à tester la faisabilité et l'acceptation des consommateurs au réemploi à grande échelle sur différents types de produits : liquides, solides, frais et ambiants.

Ce projet constitue une avancée majeure dans notre engagement en faveur d'une économie circulaire et d'un avenir plus durable.



Une R&D ancrée dans les tendances de consommation

Au sein du Groupe Bouvard, l'Innovation est inscrite dans notre ADN. Chaque année, nous développons près de 180 projets d'Innovation de produits. Cette dynamique est soutenue par la diversité de notre portefeuille produits, notre proximité avec les Consommateurs, la flexibilité de notre outil de production, et surtout, par la créativité de nos équipes.

Des Innovations directement liées aux attentes des Consommateurs

Nos équipes, présentes à travers le monde, sont constamment à l'affût des nouvelles tendances de consommation et à la recherche d'alternatives plus saines pour nos ingrédients. Ce travail repose sur une collaboration étroite de nos équipes R&D et Marketing pour anticiper les attentes du marché.

Chaque année, une Journée de l'Innovation rassemble collaborateurs, équipes R&D et Marketing pour concevoir ensemble les produits de demain.

En 2024, les équipes Marketing et R&D France ont participé à une journée d'Innovation alimentaire organisée par SCINNOV (laboratoire d'expertise), en collaboration avec Lionel Lallement, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier (MOF). L'atelier portait sur l'intégration de légumineuses dans les biscuits pour améliorer leur profil nutritionnel grâce à un apport accru en protéines. Des panels internes et externes sont également réalisés régulièrement pour évaluer et valider nos innovations ainsi que la Qualité de nos produits et nos standards.

Les sites de production du Groupe s'engagent également quotidiennement pour garantir la Qualité des ingrédients, tout en recherchant des innovations visant à réduire les impacts environnementaux et sociaux, et en répondant au mieux aux attentes de nos clients.

Dans cette dynamique, Bouvard Pro et son site américain Pidy Inc. ont pris la décision de supprimer l'utilisation du dioxyde de titane, un ingrédient interdit en Europe mais toujours autorisé aux États-Unis. Ainsi, notre Groupe a choisi de ne plus utiliser cet ingrédient, affirmant sa volonté d'aller au-delà des réglementations locales pour adopter des pratiques plus responsables.

En parallèle, des développements de produits sans œuf et végétariens ont vu le jour sur le site de Pidy Production, répondant à une demande croissante pour des alternatives respectueuses des préférences alimentaires et de l'Environnement.

Depuis fin 2023, nous avons initié la réalisation d'Analyses du Cycle de Vie (ACV) sur certains de nos produits afin de mieux comprendre leur impact environnemental, de l'approvisionnement des Matières Premières jusqu'à leur arrivée chez le Consommateur.

Des produits emblématiques tels que le Petit Beurre et le fond de quiche ont déjà fait l'objet de ces analyses approfondies. Ces études offrent une vision globale du cycle de vie des produits, depuis la sélection des Matières Premières jusqu'à leur distribution, en passant par leur fabrication et leur conditionnement.



Les enseignements tirés de ces ACV permettront de faire évoluer nos recettes et nos procédés de fabrication, grâce à une collaboration étroite entre les équipes R&D, les équipes de production et les services dédiés à l'éco-conception.

Panels
Consommateurs
organisés en 2024



Une attention portée à la circularité de nos emballages

Nous sommes convaincus que repenser les produits de demain implique de concevoir nos produits en considérant l'ensemble de leur cycle de vie. Cela inclut l'utilisation de plusieurs leviers tels que l'éco-conception[1] et la réduction, voire la suppression, de certains emballages. Nous intégrons également l'Environnement comme critère essentiel lors du développement de nos futurs produits, au même titre que les critères techniques et économiques. Parmi les exemples de nos initiatives en faveur de la circularité des emballages, nous avons :

- Remplacé certains de nos emballages plastiques par du papier ;
- Modifié la composition de la majorité de nos barquettes, passant du PP au PET, afin de faciliter le recyclage ;
- Interdit l'utilisation de noir de carbone dans nos barquettes plastiques pour améliorer leur recyclabilité;
- **Opté** pour du carton produit avec 95% de matière recyclée et issu de sources durables certifiées par le FSC (Forest Stewardship Council) ou le PEFC (Programme for the Endorsement of Forest Certification).

Ces actions sont soutenues par des objectifs ambitieux : nous visons à utiliser 100% de matériaux recyclables dans nos emballages. Nous sommes proches de cet objectif car nos emballages en cellulose (cartons et étuis) sont déjà 100 % recyclables. Cependant, il reste encore à améliorer la recyclabilité de nos emballages en polypropylène flexible.

Réduction d'emballages pour les gaufrettes Poker chez Bouvard Italia

Sur la référence Poker 45g de notre BU italienne, le film plastique extérieur entourant la barquette en carton a été supprimé et remplacé par un simple étui en carton.

Ce changement a produit des résultats significatifs : une réduction notable de l'utilisation de plastique et une amélioration de la recyclabilité des emballages, tout en maintenant la Qualité et la protection du produit.. En effet, grâce à cette initiative, nous avons réussi à réduire notre consommation de plastique de 25 tonnes sur notre site en l'espace d'un an.

Nous avons également renouvelé notre opération avec la Scamark pour la **distribution de biscuits en emballages papier** pendant le passage de la Grande Boucle 2024 (course cycliste).

-25 Tonnes de plastique en 1 an



Entretien

questions à Jessica Martini, Designer graphique & packaging chez Lago [Bouvard Bakery Italia]

Quel a été ton parcours et comment as-tu évolué au sein de Bouvard Bakery Italia?

J'ai rejoint Lago il y a 12 ans pour créer un service graphique interne. Avec le temps, mon rôle a évolué, passant de la création visuelle à la gestion de projets stratégiques, en étroite collaboration avec la direction et les équipes internes. J'ai développé de nouvelles compétences, comme la modélisation 3D, qui a permis à l'entreprise de gagner en autonomie et en réactivité. Chaque projet a fait évoluer mon rôle et mes responsabilités. Je suis arrivée dans l'entreprise sans expérience significative, mais grâce à ma détermination et à la confiance de mes responsables, j'ai pu grandir progressivement.

Quels projets t'ont particulièrement marquée cette année?

Le **Giro d'Italia** a offert à Lago une grande visibilité. Dans ce cadre, nous avons mené le projet **Bici Scuola**, qui a sensibilisé 65 000 enfants aux enjeux de la mobilité durable, du sport et d'une alimentation saine. Parallèlement, nous soutenons **Ca'Leido**, un centre d'accueil pour personnes autistes qui œuvre pour l'inclusion sociale et l'autonomie, notamment à travers une ferme sociale, où les bénéficiaires développent des compétences pratiques en travaillant dans les champs et avec les animaux. Ces deux projets illustrent pleinement l'engagement sociétal de Lago, en mettant la Marque au service d'initiatives porteuses de sens.

Comment intègres-tu au quotidien notre pilier "Repenser les produits de demain" dans ton travail?

Nous avons modifié nos emballages pour nous conformer aux nouvelles directives sur les monomatériaux, en utilisant exclusivement des films en PP5, 100 % recyclables, et en remplaçant les combinaisons carton/plastique par du carton intégral. Cette transition a également eu un impact positif sur l'esthétique : les packs entièrement en carton offrent un rendu plus élégant et renforcent la perception de Qualité, mettant encore davantage en valeur nos produits. Nous avons appliqué cette démarche aussi aux displays d'exposition, désormais réalisés en carton sans éléments plastiques, et pour nos stands de salon, nous privilégions les matériaux réutilisables et modulables.





"S'approvisionner de façon responsable"

En tant que l'un des pionniers de l'approvisionnement responsable, nous nous engageons à cultiver une relation de confiance mutuelle avec nos parties prenantes, tout en garantissant la Qualité de nos produits, tant pour les utilisateurs que pour l'Environnement. Nous avons mis en œuvre deux principaux leviers d'action : le sourcing responsable, notamment pour nos Matières Premières exotiques, et la création de Filières durables pour les matières plus locales.

ACTION PHARE

2024

3 collaborateurs du Groupe ont eu l'opportunité de se rendre en **Côte d'Ivoire**, premier producteur mondial de cacao. L'occasion de découvrir **les enjeux et la réalité du terrain** côté amont agricole.

Ce déplacement a permis de renforcer notre engagement en faveur d'un approvisionnement responsable. Une autre façon de comprendre le voyage de la fève de cacao, du champ jusqu'au port d'exportation, en passant par les coopératives agricoles, et son impact sur les populations locales.

La Filière fait face à de nombreux défis. Il nous paraît crucial de comprendre quels sont les engagements et les actions de nos fournisseurs sur les sujets de revenus des agriculteurs, de travail des enfants, de soutien aux communautés et de décarbonation avec des ingrédients traçables et certifiés.



Nos achats Durables

Notre démarche d'approvisionnement durable repose sur le sourcing réalisé sur plusieurs Matières Premières exotiques, telles que le cacao et l'huile de palme. Cette approche nous permet de garantir une transparence et une traçabilité de la Matière Première tout en soutenant des modes d'agriculture plus durables.

Le cacao

Les coopératives de producteurs de cacao jouent un rôle essentiel en s'emparant des enjeux majeurs de la Filière. Elles s'efforcent d'améliorer le quotidien des agriculteurs et de leurs familles, de promouvoir des pratiques agricoles durables, et de garantir une rémunération équitable. Au sein du Groupe Bouvard, nous nous engageons aux côtés de ces coopératives :

- En achetant du cacao auprès de coopératives affiliées aux labels Rainforest Alliance (RFA), Fairtrade et Biologique, à hauteur de 48% de nos achats en cacao en 2024 pour le Groupe ;
- En nous approvisionnant à hauteur de 10 % de notre cacao Biologique auprès de deux coopératives en République Dominicaine.

L'huile de palme

Nous nous engageons également à nous approvisionner en huile de palme certifiée, en nous appuyant sur la certification Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO). Cette certification repose sur une chaîne de contrôle rigoureuse attestant du caractère durable de la production d'huile de palme, qui doit être économiquement viable, écologiquement appropriée, et socialement bénéfique. Le système RSPO comprend différentes chaînes d'approvisionnement:

- Au niveau du Groupe, 98% de notre huile de palme conventionnelle est certifiée RSPO ségréguée (SG). La mention SG garantit que les produits issus du palmier à huile certifié RSPO proviennent exclusivement de plantations certifiées RSPO. L'objectif du Groupe est de passer à 100% d'ici 2027;
- Sur la BU France, 100 % de notre huile de palme Biologique est certifiée RSPO Identité Préservée (IP). La mention IP assure la traçabilité complète d'un produit labellisé RSPO, des plantations individuelles jusqu'à l'utilisateur final.

Ces engagements soulignent notre détermination à promouvoir des pratiques d'approvisionnement responsables et durables, contribuant ainsi à la protection de l'Environnement et à l'amélioration des conditions de vie des communautés locales impliquées dans nos chaînes d'approvisionnement.

Nos Filières Durables

Pour le Groupe Bouvard, une Filière agricole est une chaîne d'acteurs comprenant des agriculteurs, des transformateurs et nous-même. Ces acteurs s'engagent autour d'une même Matière Première agricole dans le cadre d'un projet commun de développement à moyen ou à long terme, d'une durée minimale de trois ans.

Farine et œufs sont deux ingrédients essentiels pour notre activité.

Nous accordons donc une attention particulière à leur provenance et leur production.



Blé utilisé sur les sites français



Bouvard

Filière

oeufs

En France, la Filière blé Bouvard® repose sur une charte de production établie par Arvalis. Cette charte impose plusieurs exigences aux agriculteurs, notamment :

- Rendre compte des travaux effectués sur les parcelles,
- Respecter l'intersaisonalité et l'interculture,
- Effectuer des bilans de Biodiversité.

De plus, après la récolte, nous garantissons l'absence de tout traitement chimique sur le blé. Pour assurer la transparence de ces pratiques, notre Filière est soumise à des audits multi-acteurs au moins une fois par an.







meuniers attachés à nos sites de production



organismes stockeurs



silos de stockage

La Filière œufs Bouvard s'appuie sur une charte de production structurée en contrat tripartite de trois ans, engageant les éleveurs, les casseries et notre Entreprise. Cette charte encadre plusieurs aspects essentiels, tels que le logement, les parcours, l'alimentation, ainsi que la conduite de l'élevage. Cette approche nous permet de sélectionner des élevages avec lesquels nous souhaitons établir des partenariats durables.



d'œufs issus

de notre

Filière utilisé



français



Depuis 2019, nous nous engageons également pour le bien-être des poules en n'utilisant sur nos sites français que des œufs provenant de productions alternatives, qu'il s'agisse de production Biologique, de plein air ou de ponte au sol. À l'échelle du Groupe, ces approvisionnements représentent 90 % de nos besoins en œufs.



Nos Filières Biologiques

Nous sommes engagés depuis plus de 40 ans dans l'agriculture Biologique. Depuis notre création, nous sommes d'ailleurs le premier fabricant de biscuits BIO en France. En tant que leader du BIO, nous prenons la parole pour défendre cette alimentation vertueuse tant pour notre Santé que pour l'Environnement.

Au-delà de respecter un cahier des charges, l'agriculture Biologique est une part intégrante de notre ADN. Nous avons mis en place 7 Filières d'approvisionnement françaises et Biologiques pour le lait, le beurre, le blé, l'huile de tournesol, les œufs, le petit épeautre et le flocon d'avoine. Ces Filières s'engagent à produire des aliments de Qualité qui respectent la Santé humaine et environnementale, tout en assurant des approvisionnements stables, durables et sans rupture.



Filière beurre Biologique



Beurre BIO utilisé dans le Groupe







60 vaches en moyenne par exploitation





éleveurs dans le Jura

2 nouvelles filières en 2024







épeautre BIO utilisé dans le Groupe





230 agriculteurs en Bourgogne-Franche-Comté

100%

50%

Flocons avoine BIO

utilisés dans le Groupe



Filière lait Biologique

Lait BIO utilisé dans le Groupe

français

Bouvard

Depuis 2018, nous avons mis en place des Bonnes Pratiques de production, comprenant notamment le développement d'infrastructures agroécologiques (IAE) pour favoriser la Biodiversité. Nos fermes affichent en moyenne plus de 10 espèces végétales dans les prairies et 17 km de haies.

Nous instaurons également des Bonnes Pratiques d'élevage :

290 jours de pâturage par an en moyenne, soit 90 jours de plus que le cahier des charges en agriculture Biologique classique.

84% des agriculteurs utilisent en première intention des thérapies alternatives pour le bien-être et les soins du troupeau (phytothérapie, ostéopathie, huiles essentielles, etc.).

96% du fourrage est produit sur les exploitations.

88% de prairies au sein de la surface fourragère.

353 éleveurs dans l'Ouest de la France.



Nos actions concrètes

- Participation aux groupes de travail interprofessionnels : Membre d'un groupe de travail en collaboration avec le Syndicat Français des Transformateurs de la Bio (SYNABIO). Ce groupe a permis l'élaboration de dix indicateurs au niveau agricole et de dix autres au niveau de l'Entreprise. Ces indicateurs visent deux objectifs principaux : l'augmentation du pourcentage d'Infrastructures Agro-Écologiques (IAE) sur la Surface Agricole Utile (SAU), et l'amélioration de la diversité des cultures. Nous sommes également présents dans le Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes et dans le Comité National de l'Agriculture Biologique (CNAB).
- Mobilisation du grand public : À travers des campagnes de communication, nous sensibilisons le grand public à l'importance de l'alimentation Biologique.
- Sensibilisation des clients : Lors de rendez-vous spécifiques, nous informons nos clients sur les bénéfices et les enjeux de l'agriculture Biologique.

des volumes de Matières Premières concernées par nos filières Bio ont été achetés sous contrat **Filières**

50% Objectif d'ici 2 ans



Notre Filière blé Biologique est organisée autour de quatre bassins de production en France. L'objectif est de répondre aux besoins de nos usines de manière locale et de garantir la résilience de notre chaîne d'approvisionnement face aux conditions climatiques pouvant affecter les rendements agricoles régionaux.

de la récolte de blé Bio français* acheté par le Groupe Bouvard

(*blé tendre utilisé par la meunerie française)

48 agriculteurs contributeurs Filière blé Biologique

Farine de blé BIO utilisée dans le Groupe

Notre Filière huile de tournesol Biologique est structurée pour répondre aux besoins de production du Groupe.

agriculteurs dans le Sud-Ouest

agriculteurs en Bourgogne-

Franche-Comté

Filière huile de tournesol Biologique

Huile tournesol BIO utilisée dans le Groupe

Les poules bénéficient d'au moins 4 m² en plein air durant au moins un tiers de leur vie, selon un parcours défini par les principes de l'agriculture Biologique (équipements de protection, végétation, mangeoires et abreuvoirs en nombre suffisant).

éleveurs en Auvergne-Rhône-Alpes



éleveurs dans les Pays de la Loire

Filière oeuf Biologique

Oeufs BIO utilisés dans le Groupe

Sensibiliser et agir

Chez Biscuits Bouvard, nous sommes convaincus que l'approvisionnement responsable des Matières Premières passe par une sensibilisation approfondie de nos collaborateurs, en particulier nos acheteurs, aux enjeux de la Biodiversité et aux pratiques agricoles durables.

Exemples d'actions menées :

Sensibilisation aux enjeux environnementaux et sociaux

Cette année, une partie de nos collaborateurs a été formée à la Fresque du Climat afin de mieux comprendre les enjeux environnementaux et sociaux. Les ateliers se poursuivront en 2025 pour élargir cette sensibilisation.

En parallèle, notre BU Bouvard Pro a mis en place des formations RSE approfondies pour ses équipes, renforçant ainsi son engagement durable.

Engagements LPO et Sylv'ACCTES

En 2024, 2 sites ont obtenu le label LPO (Ligue pour la Protection des Oiseaux). Les actions phares incluent la protection des hirondelles de fenêtre à Bessay-sur-Allier et l'installation d'un nichoir pour faucon crécerelle avec suivi régulier à Dole.

Par ailleurs, nous sommes devenus mécènes de Sylv'ACCTES, une association française dédiée à la gestion forestière durable, répondant aux enjeux écologiques, sociaux et économiques.

Le Champ des Rencontres

Nous avons participé à l'édition 2024 de l'initiative « Le Champ des Rencontres », organisée par Carrefour, dans le cadre de notre engagement commun pour la Biodiversité.

Une quinzaine de consommateurs et partenaires ont eu l'opportunité de visiter la ferme Biologique de Benoît, située près de Besançon. Cette ferme en polyculture de céréales et élevage laitier incarne les valeurs de nos Filières durables et Biologiques, basées sur des contrats tripartites et pluriannuels.



Préservation des nids d'hirondelles de fenêtre



Le Champ des Rencontres



Entretien

questions à Didier Sauvin, Partenaire Industriel de notre Filière de blé Biologique

Pouvez-vous vous présenter, ainsi que votre entreprise?

Je suis Didier Sauvin, 6ème génération de meuniers à la tête du Moulin Sauvin, une entreprise familiale fondée en 1848. Nous sommes spécialisés dans la fabrication de farine de blé tendre. Depuis 1999, je perpétue cette tradition avec l'envie d'innover. En 2005, nous avons fait le choix de nous tourner vers le Bio, en collaboration avec le GIE Bio Comtois, afin de favoriser une agriculture locale et durable, et garantir une Qualité supérieure de produits finis.

Pourquoi est-il important d'avoir construit cette Filière ensemble?

La création d'une Filière intégrée « blé Bio – farine Bio – biscuit Bio » répond à un double enjeu : d'une part, assurer une traçabilité complète du champ au biscuit, pour offrir des produits sains, transparents et respectueux de l'Environnement; d'autre part, sécuriser et valoriser le travail des agriculteurs Bio locaux grâce à des engagements concrets sur les volumes, les prix et la durée. Cela nous permet aussi de réduire les intermédiaires, de mieux maîtriser notre impact environnemental, et de participer activement à la transition agricole locale qui est au cœur de notre démarche.

Quels changements positifs avez-vous constatés dans votre quotidien grâce à ce partenariat?

Ce partenariat a apporté une réelle valeur ajoutée à notre quotidien. En premier lieu, il a **renforcé les liens** entre tous les acteurs de la Filière : agriculteurs, meuniers et transformateurs. Cela se traduit par des **échanges réguliers**, plus de transparence et une meilleure coordination tout au long de la chaîne. Pour les agriculteurs partenaires, cette collaboration est aussi synonyme de **stabilité**. Les engagements pris sur plusieurs années leur permettent de sécuriser leurs revenus, tout en valorisant leur travail dans une démarche durable et locale.

Ce projet collectif s'inscrit également dans une dynamique plus large : celle d'une **agriculture respectueuse de l'Environnement**, avec une réduction de notre impact logistique et une vraie contribution à la transition écologique.

C'est un changement concret, porteur de sens, et qui s'inscrit pleinement dans notre vision de long terme.



"Produire avec intelligence"

Nos décisions d'investissement sont guidées par la volonté d'améliorer l'impact de nos infrastructures industrielles. Nous nous donnons pour priorité d'assurer des conditions de travail optimales pour nos collaborateurs, tout en réduisant notre empreinte écologique. À cette fin, nous nous appuyons sur des leviers tels que la transition vers des énergies décarbonées et l'optimisation de nos processus opérationnels.

ACTION PHARE

2024

En 2024, nous avons franchi une étape clé de notre démarche environnementale avec la **validation de notre Trajectoire de Décarbonation** par le Science Based Targets initiative (SBTi). Cet engagement vise à réduire de 39 % nos émissions de Gaz à Effet de Serre du Scope 3 d'ici 2033, consolidant ainsi notre contribution à la lutte contre le changement climatique.

Cette étape concrète reflète notre responsabilité envers la Planète et notre détermination à contribuer activement à un avenir plus durable. (Plus d'informations en page 25)



Bilan Carbone

Émissions de Carbone

En 2024, la moyenne des émissions de Gaz à Effet de Serre (GES) par produit fini a été de 5,02 kg équivalent CO2 pour nos sites en France, en Belgique et en Italie (émissions totales du Groupe : 526 769 T eq CO2). Les scopes 1 et 2 représentent 6,5 % de ces émissions, tandis que le scope 3 en représente 93,5 % (voir illustration ci-contre). Cette répartition s'explique par le poids considérable des Matières Premières agricoles dans nos émissions de carbone.

Les émissions varient considérablement en fonction de la Business Unit, en raison des choix de Matières Premières (comme les types de matières grasses, l'utilisation de chocolat, de farine, etc.) et du mix énergétique, propre à chaque pays de production.

Validation de notre Trajectoire de Décarbonation par le SBTi

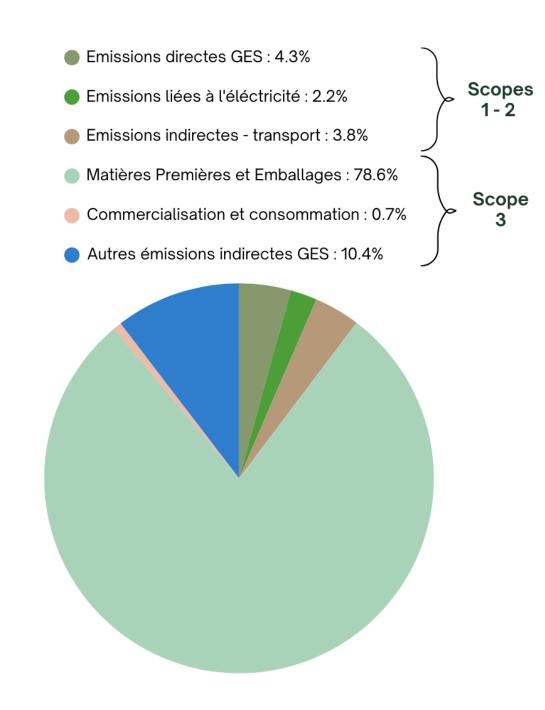
En 2024, notre Trajectoire de Décarbonation a été validée par l'organisme SBTi (Science Based Targets initiative), marquant une étape cruciale dans notre engagement environnemental. Notre objectif vise une réduction de 39 % de nos émissions de Gaz à Effet de Serre (GES) du Scope 3 d'ici 2033, en ligne avec une trajectoire visant à limiter le réchauffement climatique à 1,5 °C.

Nos objectifs à court terme validés par le SBTi :

Énergie et Industrie :

- Réduire de 54,6 % les émissions absolues de Gaz à Effet de Serre des Scopes 1 et 2 d'ici 2033 par rapport à l'année de référence 2023.
- 93,1 % de nos fournisseurs, couvrant les biens et services achetés ainsi que le transport et la distribution en amont, devront disposer d'objectifs basés sur le SBTi d'ici 2029.
- 45 % de nos clients, couvrant le transport et la distribution en aval, devront également disposer d'objectifs basés sur le SBTi d'ici 2029.
- Réduire les émissions absolues de Gaz à Effet de Serre du Scope 3 FLAG d'ici 2033 par rapport à l'année de référence 2023.
- Éliminer toute déforestation liée à nos Matières Premières à risque d'ici décembre 2025.

Ces objectifs démontrent notre détermination à agir concrètement pour réduire nos émissions de GES, tout en travaillant en étroite collaboration avec nos partenaires, fournisseurs et clients pour atteindre ces ambitions. Dans ce but, nous formons et sensibilisons les équipes à ces sujets et plus particulièrement les CODIR de nos BU.



Un management porté sur la Durabilité

Depuis 2023, nous mettons en place des techniques de **Lean Office** auprès de tous les services, notamment au Siège français. Ce projet est porté par une équipe de 12 personnes, formées en même temps que le Comité de Direction aux enjeux du Lean Management. Elle élabore une démarche continue et pérenne, qui a pour objectifs de :

- **Développer la culture du standard** : en se réappropriant les processus et en les mettant à jour, notamment en les rattachant à la certification ISO.
- Éviter la répétition des tâches : en assurant une transmission efficace des informations et une validation des étapes essentielles.
- Gagner en maturité sur le pilotage opérationnel de l'équipe : en mesurant la performance des équipes à l'aide d'indicateurs clés et en les partageant de manière pédagogique.
- Continuer la formation des équipes : en proposant des formations à des méthodes éprouvées comme la méthode du Lean Management, la méthode des 5S, le Management Visuel de la Performance...

La BU Biscuits Bouvard est certifiée **ISO 14001**, une norme internationale qui établit les exigences d'un Système de Management Environnemental (SME). Cette certification atteste de notre engagement à maîtriser et réduire nos impacts environnementaux de manière continue et structurée.

Dans cette dynamique, notre objectif est d'obtenir la certification ISO 14001 pour le site de Technipat, appartenant à notre BU Bouvard Pro, d'ici 2025. À terme, nous ambitionnons de déployer cette certification à l'ensemble de nos Business Units (BU), afin d'assurer une harmonisation des pratiques environnementales sur tous nos sites et de renforcer notre impact positif à l'échelle globale.

Projet KAIZEN, un moteur d'amélioration continue

Le projet KAIZEN s'inscrit dans une démarche d'amélioration continue en matière de Qualité, Sécurité et productivité, avec pour ambition de viser l'excellence professionnelle.

Au sein de notre Business Unit Bouvard Pro, l'aventure Kaizen a débuté avec l'équipe de Pidy Production, suivie par celle de Pidy Gourmet. Parmi les nombreuses initiatives, on peut citer l'amélioration de l'ergonomie pour certaines tâches grâce à la méthode 5S, la réduction des gestes répétitifs avec des équipements adaptés, ainsi que la mise en place de Shift Performance Meetings (SPM) pour renforcer la communication et le suivi des performances.

Ces actions témoignent de l'engagement de nos équipes, récompensées par le Kaizen Award dans la catégorie Agroalimentaire en 2024.



Nos leviers de réduction

Réduction de notre consommation énergétique : des actions concrètes pour un avenir durable

Dans le cadre du déploiement de l'**ISO 50001** et de nos engagements environnementaux, le Groupe a mis en place plusieurs mesures structurantes :

- Énergies renouvelables : À la fin de 2024, 20 % de l'énergie consommée par nos sites français provenait de sources renouvelables, marquant une étape clé dans notre transition énergétique.
- Ombrières photovoltaïques : Depuis 2022, des ombrières photovoltaïques couvrent entre 10 et 15 % des besoins énergétiques sur deux sites. Deux autres sites seront équipés d'ici 2025.
- Électrification de la flotte : Bouvard PRO poursuit l'électrification de sa flotte automobile, réduisant les véhicules thermiques et leurs émissions.
- Optimisation des équipements : Le site américain de Pidy Inc. a amélioré ses capacités de stockage grâce à des installations de réfrigération et de congélation plus efficaces, tout en maintenant une consommation énergétique stable. Ces nouvelles installations améliorent la Sécurité pour les collaborateurs grâce à leur praticité et leur modernité. Sur le site de Dole, un four à gaz a été remplacé par un four électrique.
- Étude sur un four à hydrogène : Une étude en cours évalue l'utilisation de fours à hydrogène pour compenser le gaz naturel.
- **Diagnostic énergétique** : Sur le site de La Cigale Dorée, un diagnostic énergétique a permis d'identifier les pertes, de mieux comprendre les consommations et d'appliquer les premières recommandations d'amélioration.

Optimisation des lignes de production : réduire les déchets et valoriser les ressources

Les lignes de production du Groupe sont au cœur de nos démarches d'amélioration continue. Grâce notamment aux projets Kaizen, mais aussi à d'autres projets innovants en cours, les sites de Bouvard Pro ont intensifié leurs efforts avec succès pour réduire l'impact Carbone grâce à une diminution des déchets.

Sur le site de Pidy Gourmet, une innovation technique majeure a été mise en place après une longue mise au point. L'utilisation d'un nouvel emporte-pièce optimisé permet désormais de réduire les pertes de Matières Premières.

De son côté, le site de Pidy Production à développé une solution innovante pour réduire significativement les déchets de ses produits sablés.

Ces initiatives illustrent notre volonté de minimiser notre empreinte environnementale en agissant directement sur nos processus de production, tout en favorisant une approche responsable et durable de la gestion des Matières Premières et des énergies.



Site de BAIC



Ligne de Bouvard PRO

Recyclabilité de nos déchets

Objectifs en matière de recyclage : avancées et perspectives

Le Groupe s'engage à améliorer ses pratiques de recyclage et à réduire les déchets non valorisables grâce à des objectifs clairs et des initiatives concrètes :

- Recyclage des déchets: en 2024, 95,6 % des déchets des usines françaises ont été recyclés, contre 94,1 % en 2023. Si la BU France a atteint cet objectif, Bouvard Pro est en progression, avec un suivi mis en place depuis septembre 2024.
- Réduction des déchets non recyclables : nous avons maintenu une proportion de déchets non recyclables sous la barre des 1 % du tonnage total en 2024 (0,05 % précisément). Cet objectif reste prioritaire pour 2025, notamment pour Bouvard Pro, où le suivi a été initié en septembre 2024.
- **Développement de filières locales de tri** : En 2023, nous avons noué un partenariat avec une Filière spécialisée dans le tri de la glassine, un matériau issu des étiquettes de nos produits, habituellement enfoui ou incinéré. Depuis, nous ajoutons de nouveaux sites du Groupe dans ce projet de recyclage. Ce partenariat nous permet désormais de recycler ce matériau et d'optimiser davantage la gestion de nos déchets.

Pour faciliter le recyclage des emballages, nous siégeons au Comité de Pilotage du Consortium FLEX25, piloté par Citéo. Ce consortium vise à augmenter le taux de recyclage du plastique souple en créant des filières de recyclage dédiées.

Lutte contre le gaspillage alimentaire : des actions concrètes et solidaires



Dans le cadre de notre engagement contre le gaspillage alimentaire, notre site de Dole a lancé une gamme de produits baptisée "Mangez-nous" dans son magasin d'usine. Cette initiative permet de vendre des biscuits déclassés ou en vrac, réduisant ainsi les pertes tout en offrant aux consommateurs locaux des produits de Qualité à un prix avantageux.

En parallèle, nous redistribuons plus de 95 % de nos produits dont les Dates de Durabilité Minimale (DDM) sont courtes ou présentant des défauts à des associations caritatives. Parmi nos partenaires, nous collaborons notamment avec la Banque Alimentaire du Rhône et des banques alimentaires italiennes.





Boutique et usine de Dole



Entretien



questions à l'équipe projet Kaizen de Bouvard Pro

Le site Pidy Production de la BU Bouvard Pro a reçu le Kaizen Award dans la catégorie agroalimentaire en reconnaissance des projets et des méthodes d'amélioration continue déployés sur place. Nous avons rencontré Amel, Juliette, Antony et Damien, membres de l'équipe projet Kaizen, pour en savoir plus sur leur démarche et leurs initiatives.

Pouvez-vous nous présenter la méthode Kaizen?

Kaizen est une méthode d'amélioration continue visant à optimiser la performance et la productivité, notamment en renforçant la communication. Avec l'aide de consultants Kaizen Institute, nous avons d'abord réalisé un état des lieux afin d'identifier les possibles gains, opportunités et les axes d'amélioration, sur une ligne de production.

Quelles sont les innovations et les améliorations majeures réalisées via Kaizen?

Parmi nos initiatives, le projet 5S et le Daily Kaizen se distinguent. Le projet 5S, via des audits quotidiens avec les équipes, sensibilise et améliore la propreté, le rangement et la Sécurité sur les postes de travail. Le Daily Kaizen, en remontant régulièrement les actions à mener, responsabilise davantage les équipes.

Ces démarches ont permis de réduire de moitié le surpoids sur les lignes et de diminuer les déchets de 3 %, qui sont des indicateurs de suivi au quotidien, tout en renforçant l'efficacité, la Sécurité et la communication du quotidien.

Qu'est ce que cela a apporté? Qu'est ce que vous en retenez et quelle est la suite?

Cette démarche nous a permis de prendre du recul sur nos opérations quotidiennes et stratégiques. En prenant le temps de réfléchir, de prioriser et d'identifier les problèmes avant d'implémenter de nouvelles méthodes, nous avons posé des bases solides pour une amélioration en continue. Les méthodes Kaizen ont permis de fluidifier les processus existants, de les rendre plus performants, et de ce fait la Qualité process a également augmenté.

Ce projet a représenté un défi considérable, mais également une véritable aventure humaine. La charge de travail importante a été compensée par l'implication exemplaire des équipes, qui ont appris à embarquer tous les collaborateurs dans les actions du quotidien et à contribuer à la performance globale. L'avenir du projet Kaizen est déjà en construction. Nous prévoyons d'élargir l'équipe projet, d'intégrer de nouvelles compétences et d'explorer des améliorations sur une autre ligne de production. Si c'était à refaire, nous n'hésiterions pas une seule seconde!



Résolument tournés vers l'avenir, nous avons créé un groupe de travail interne dédié à la CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive), réunissant différents services et expertises au sein de notre Groupe. Cette initiative nous permettra d'aborder cette nouvelle réglementation avec rigueur et transparence.

Nous vous donnons rendez-vous l'année prochaine pour partager les avancées concrètes de notre politique RSE, ainsi que nos nouveaux objectifs, toujours orientés vers un développement durable et responsable.

Groupe Biscuits Bouvard

www.biscuits-bouvard.com ZAC de la Teppe, 73 rue Albert Métras 01250 Ceyzériat, France