



**RAPPORTO DI RESPONSABILITÀ
SOCIALE E AMBIENTALE
2024**

2024, “Un anno di impegno e progressi sostenibili”

Care collaboratrici e collaboratori, partner e stakeholder,

L'anno 2024 sarà ricordato come un anno di impegno per il Gruppo Biscuits Bouvard. Nonostante un contesto globale esigente, abbiamo compiuto passi decisivi, affermando la nostra determinazione a contribuire attivamente a un futuro più sostenibile.

Uno dei nostri più grandi progressi quest'anno è stata la convalida della nostra traiettoria di decarbonizzazione da parte della Science Based Targets initiative (SBTi). Questo impegno ci colloca su una traiettoria chiara per ridurre significativamente le nostre emissioni di Gas a Effetto Serra, con obiettivi misurabili e concreti.

Siamo inoltre orgogliosi dell'impegno delle nostre Business Units (BU), che si sono mobilitate attraverso formazioni specifiche, azioni mirate per la CSR e l'integrazione di nuove fonti di energia più sostenibili nei nostri siti produttivi. Questo impegno collettivo dimostra una reale volontà di progresso a tutti i livelli dell'Azienda.

Sul fronte dell'approvvigionamento responsabile, abbiamo investito in due nuove Filiere BIO (fiocchi d'avena e piccolo farro), un progresso che rafforza la nostra fiducia nel futuro dell'agricoltura Biologica e dimostra che esistono soluzioni valide per coniugare qualità, sostenibilità e responsabilità.

Infine, ci stiamo preparando attivamente all'arrivo della CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive) nel 2025. Questa nuova regolamentazione rappresenta una vera svolta nella trasparenza e nel rigore dei report CSR, e siamo determinati ad affrontare questo cambiamento con metodo e lungimiranza.

Ogni azione e ogni iniziativa attuata quest'anno testimoniano il nostro impegno costante per la sostenibilità, sia nelle nostre pratiche interne, nel nostro impatto ambientale o nel nostro contributo sociale.

Nel 2025 continueremo su questa strada con la stessa ambizione e determinazione, convinti che ogni progresso sia fondamentale per costruire un futuro più rispettoso ed equo per tutti.

Grazie a tutti i nostri team, partner e stakeholder per il loro impegno quotidiano.
Insieme, continuiamo a progredire con fiducia e responsabilità.

Alain

Pierre-Alain



Alain et Pierre-Alain Lainé
Presidente e Direttore Generale
Gruppo Bouvard

Le nostre attività

Dalla nostra fondazione nel 1990, siamo guidati dalla volontà di ideare, produrre e promuovere snack gustosi, sani e di alta Qualità. Ci impegniamo con passione nello sviluppo di prodotti innovativi, rispettosi delle persone e dell'Ambiente. I nostri valori fondamentali includono l'ambizione, l'apertura e l'umiltà, così come la professionalità e il piacere della condivisione

Struttura e Attività del nostro Gruppo

Specialista nel settore degli snack, il nostro Gruppo offre alla sua clientela una gamma diversificata di prodotti: biscotti, pasticceria, wafer, merende, snack freschi e prodotti pronti da farcire. Oltre alla nostra offerta a Marchio del Distributor, abbiamo prodotti con nostri marchi. La nostra organizzazione internazionale è strutturata in tre distinte Unità di Business:



BOUVARD FRANCE

I nostri 7 siti francesi sono dedicati alla produzione di una vasta gamma di biscotti, con un forte focus su Qualità e Innovazione.

Offriamo un'ampia selezione di prodotti, tra cui biscotti dolci e salati. Tra i nostri Marchi Proprietari, troviamo la gamma Saint Georges, il marchio Cantreau e BioAlbon per i prodotti Biologici.



BOUVARD PRO

Questa unità è composta da 6 siti: 3 in Francia, 1 in Belgio, 1 negli Stati Uniti e un ufficio commerciale nel Regno Unito.

Specializzata nei prodotti Pronti da Farcire, si rivolge sia ai privati che ai professionisti della ristorazione. Riunisce i marchi Pidy, Les 3 Toques e Délos, riconosciuti per il loro savoir-faire e la loro Qualità.

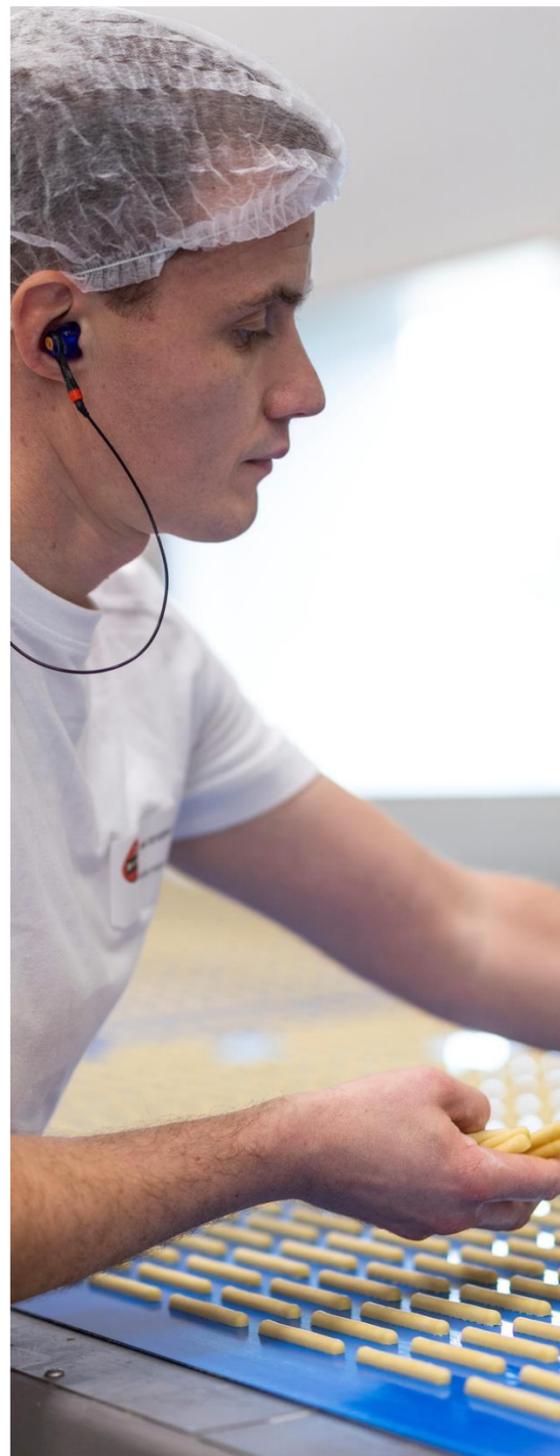


BOUVARD BAKERY ITALIA

Con i 5 siti italiani, questa unità è specializzata nella produzione di merende, frollini, torte, snack refrigerati e wafer. I nostri prodotti sono disponibili con i marchi Lago, Gusparo, Milino o come Marche del Distributore, offrendo prodotti di alta Qualità per i mercati italiani e internazionali.

Grazie alla nostra esperienza e alla diversità della nostra offerta, rispondiamo alle esigenze dei nostri clienti e partner rimanendo fermamente impegnati in un approccio di Responsabilità Sociale e Ambientale.

Cifre chiave 2024



575 milioni € di fatturato

2 000 collaboratori

1^{er} produttore di biscotti BIO in Francia

105 000 tonnellate di prodotti fabbricati

+30 anni di crescita

Le nostre vendite:



18 siti basati in Europa e negli Stati Uniti

6 paesi

4 magazzini

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.





La nostra governance e la nostra strategia RSE

"Partner ideale delle pause golose, il nostro è un Gruppo familiar che crea con passione prodotti sempre più sani, più rispettosi del nostro pianeta, per il vostro massimo piacere! "

Guidati dalla nostra missione, da oltre dieci anni ci impegniamo a migliorare la Qualità della Vita dei nostri collaboratori sul luogo di lavoro, a sviluppare Filiere sostenibili e di Qualità, a ridurre l'uso della plastica e degli imballaggi e a proteggere la Biodiversità. In questo contesto, quest'anno abbiamo presentato la nostra **traiettoria di decarbonizzazione** all'organizzazione **SBTi** (Science Based Targets initiative).

Questa volontà di trasformazione è al centro della nostra strategia CSR, strutturata attorno a **quattro pilastri fondamentali** e guidata, a livello di Gruppo, da un **Comitato CSR** dedicato (COFIL CSR). Integrato nella governance del Gruppo, questo Comitato riunisce nove membri di diverse funzioni e Business Unit e si riunisce ogni tre mesi per monitorare l'avanzamento delle iniziative. Parallelamente, per dare maggiore impulso e dinamismo alle azioni CSR all'interno della Business Unit Bouvard Pro, è stato creato un secondo COFIL CSR dedicato. Nel 2024, per la prima volta, abbiamo pubblicato il nostro Rapporto CSR in quattro lingue (francese, inglese, italiano e fiammingo), per poter condividere le nostre azioni ed i nostri impegni con tutti i nostri collaboratori.

Nel 2024, il **Green Team**, creato presso la Sede francese e composto da volontari, ha lanciato diversi progetti: sensibilizzazione dei collaboratori alle pratiche ecologiche, raccolta di donazioni per associazioni benefiche e installazione di attrezzature più sostenibili negli spazi di ristorazione. Parallelamente, la nostra BU Bouvard Pro ha introdotto ambasciatrici "**Colibris**", un gruppo dedicato alla CSR (una ambasciatrice per sito), incaricato di trasmettere le decisioni del COFIL CSR, supportare le azioni con i Direttori di Stabilimento e unire tutti i siti e collaboratori nella strategia CSR.

Bouvard 4 All è un fondo destinato a finanziare le idee dei nostri collaboratori, allineate con i pilastri del Gruppo e i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG) dell'ONU. Nel 2024 sono stati sostenuti tre progetti: Virginie ha condotto un laboratorio di pasticceria in un centro per madri e figlie in Ruanda, fornendo loro attrezzature e un forno. Emmanuelle ha partecipato al Trek delle Gazelle, raccogliendo fondi per un'associazione che aiuta bambini malati di cancro in Marocco.

Queste iniziative riflettono l'impegno solidale dei nostri collaboratori e la nostra volontà di supportarli nella realizzazione di questi progetti.

I 4 pilastri della nostra strategia



METTERE L'ESSERE UMANO AL CENTRO

- Garantire il benessere e la salute dei nostri collaboratori
- Accompagnare chi ama i nostri Prodotti verso un consumo più sano



RIPENSARE I PRODOTTI DEL FUTURO

- Ascoltare i consumatori per anticipare le loro esigenze
- Innovare migliorando il profilo nutrizionale mantenendo e ottimizzando il gusto
- Migliorare l'eco-design dei nostri imballaggi



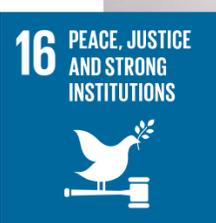
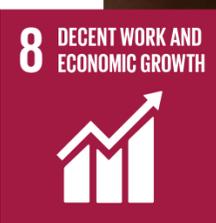
APPROVVIGIONARSI IN MODO SOSTENIBILE E RESPONSABILE

- Rispettare l'etica degli acquisti: carta degli acquisti responsabili, eliminazione di ingredienti controversi, tracciabilità degli ingredienti e supporto alle filiere agricole per sostenere l'agricoltura del futuro



PRODURRE CON INTELLIGENZA

- Garantire il mantenimento e la trasmissione del Saper Fare
- Ridurre gli impatti ambientali degli stabilimenti (consumo di energia e acqua, gestione dei rifiuti, lotta contro lo spreco alimentare, ecc.) e della catena di approvvigionamento
- Digitalizzazione e modernizzazione continua delle linee di produzione



"Mettere l'essere umano al centro"

La forza di Biscuits Bouvard risiede in un team di collaboratori, motivati ed appassionati, capaci di affrontare sfide ambiziose. I nostri clienti e partner sono anch'essi impegnati ad offrire il meglio ai consumatori. Siamo determinati a mettere al centro della nostra strategia le aspettative di tutte le parti interessate, fornendo soluzioni e prodotti perfettamente adatti alle loro esigenze.

AZIONE DI PUNTA

2024

Nel novembre 2024, il sito di La Cigale Dorée a Gémenos ha ricevuto il **Premio Salute GIMS**, assegnato dalla medicina del lavoro della regione Bouches-du-Rhône. Questo premio, attribuito a 6 aziende su 18.000, riconosce le iniziative adottate in materia di Salute e Benessere sul lavoro. Questo riconoscimento valorizza il lavoro congiunto dei team di La Cigale Dorée e dei professionisti della salute, con l'obiettivo di mettere i collaboratori al centro delle priorità. Il supporto personalizzato, l'adattamento delle postazioni di lavoro, la prevenzione, la sensibilizzazione e la formazione sono stati fattori chiave per garantire condizioni di lavoro ottimali e sostenibili.

Questo premio sottolinea il nostro impegno quotidiano nella promozione di un ambiente di lavoro sano e rispettoso, dove le persone restano al centro della nostra attenzione.



Salute, Sicurezza e Formazione

I fondamenti della cultura della salute e sicurezza

Poiché non può esserci performance sostenibile senza Sicurezza, dal 2020 abbiamo strutturato il nostro approccio alla Salute e Sicurezza sul lavoro, con l'obiettivo di garantire ai nostri collaboratori un ambiente di lavoro sicuro e sano.

Questo approccio si basa su tre pilastri fondamentali:

- **Eliminare i rischi critici:** identificando e rimuovendo le situazioni di rischio più gravi attraverso azioni tecniche mirate e investimenti adeguati.
- **Strutturare e formalizzare la gestione della Salute e Sicurezza:** definendo regole chiare, procedure operative e sviluppando competenze specifiche necessarie per la loro applicazione.
- **Promuovere una cultura della Sicurezza:** incoraggiando e valorizzando comportamenti sicuri attraverso formazione, workshop di sensibilizzazione e una comunicazione regolare.

Queste azioni ci permettono di rafforzare una cultura della Sicurezza condivisa, in cui ogni collaboratore diventa un attore chiave nella prevenzione dei rischi.

20,84 Frequenza infortuni

2023 : 30,4 / 2022 : 25,9

5 Nuove malattie professionali

2023 : 9 / 2022 : 7

0,98 Gravità

2023 : 1,17 / 2022 : 0,99

2024: Un anno all'insegna della digitalizzazione e delle nuove tecnologie

Il 2024 segna un importante progresso nel nostro approccio alla Salute e Sicurezza sul lavoro, grazie all'integrazione di soluzioni digitali e tecnologiche innovative per potenziare prevenzione e sensibilizzazione.

- **Digitalizzazione della Sicurezza:** con il lancio di un programma di dematerializzazione dedicato, volto a facilitare la comunicazione, centralizzare le informazioni chiave e accelerare la gestione delle situazioni a rischio.
- **Realtà virtuale:** per la formazione e la sensibilizzazione dei collaboratori attraverso scenari immersivi e realistici.
- **Intelligenza artificiale (IA):** con l'implementazione di un progetto pilota per analizzare le postazioni di lavoro, identificare posture a rischio e proporre soluzioni di miglioramento adeguate.

Inoltre, abbiamo proseguito con le nostre giornate di formazione, un'occasione per proporre moduli formativi mirati su temi come ergonomia, sicurezza stradale e gestione dei prodotti chimici. Questo formato, particolarmente apprezzato dai collaboratori, favorisce non solo l'apprendimento, ma anche lo scambio di esperienze e la coesione del team



Nel 2024, il nostro impegno per la Sicurezza si è ulteriormente rafforzato, con l'ambizione dichiarata di raggiungere "zero incidenti" entro il 2028.



Salute, Sicurezza e Formazione

La formazione è il cuore del nostro Gruppo

84

**numero di
apprendisti nel
Gruppo**

2023 : 78 / 2022 : 69

86%

**dipendenti ha
ricevuto una
formazione**

2023 : 72% / 2022 : 76%

2%

**della massa
salariale dedicata
alla formazione**

Nell'ottica del **miglioramento continuo**, nel 2024 sono stati introdotti Percorsi di formazione all'interno di Bouvard France, che proseguiranno nei prossimi anni

Questi percorsi hanno l'obiettivo di fornire una base comune di conoscenze e buone pratiche per i nuovi arrivati, i manager e i Direttori (con focus su Sicurezza, cybersicurezza e codice di condotta).

La **Bouvard Académie** offre un'ampia gamma di programmi di formazione, rivolti sia ai nuovi assunti che ai dipendenti attuali del Gruppo. Questi percorsi includono moduli digitali con tecnologie immersive a 360°, progettati per arricchire l'esperienza di apprendimento attraverso workshop pratici in diversi settori.

È stato inoltre creato un percorso strutturato di 18 settimane per supportare gli interinali nella transizione verso un contratto a tempo indeterminato (CDI) presso il nostro sito di Dole. Questo programma prevede un tutoraggio dedicato con un graduale sviluppo delle competenze, permettendo ai lavoratori di passare da ruoli di operatore alla conduzione di macchinari.

Sono previsti colloqui regolari per valutare lo stato d'animo, le competenze acquisite e le prospettive di stabilizzazione.

Nel 2024, una parte significativa del personale amministrativo di Bouvard Pro ha seguito una formazione in Insight Management, con l'obiettivo di migliorare le pratiche manageriali e rafforzare le capacità di leadership. È stato inoltre introdotto un quadro di valutazione personale per allineare le competenze ai valori fondamentali del Gruppo e identificare le aree di sviluppo.

Nel settore produzione, l'attenzione è focalizzata su Sicurezza, ergonomia e benessere, con formazioni specifiche come "Sicurezza quotidiana".

Negli Stati Uniti, il sito di Pidy Inc. ha recentemente organizzato una formazione sulle tecniche di primo soccorso, sensibilizzando i team su gesti semplici ma essenziali per salvare vite.

Nel sito di Technipat, è stata proposta una formazione dedicata a sport, salute e nutrizione, con l'obiettivo di favorire un sano equilibrio tra vita professionale e personale.

Queste iniziative dimostrano l'impegno del Gruppo nell'investire nello sviluppo delle competenze, nella Sicurezza e nel benessere dei suoi collaboratori.



Formazione Primo Soccorso, Bouvard Pro, USA

Qualità della vita lavorativa, diversità ed inclusione

Siamo convinti che la nostra performance sia intrinsecamente legata all'impegno di ciascuno dei nostri collaboratori. Per favorire questo impegno, mettiamo in atto, quotidianamente, azioni a favore di un ambiente di lavoro sano e inclusivo.

Qualità della vita lavorativa

Il miglioramento del benessere sul lavoro è al centro dei nostri impegni. Questa priorità si traduce in azioni concrete volte a creare un ambiente di lavoro equilibrato. Tra queste, l'organizzazione regolare di eventi di team building, l'allestimento di spazi di lavoro ergonomici, l'accoglienza delle famiglie durante le Giornate Porte Aperte e la disponibilità di asili nido in due siti del Gruppo, facilitando così la vita quotidiana dei nostri collaboratori. Dal 2023, sono stati inoltre concessi giorni aggiuntivi di telelavoro ai dipendenti che affrontano particolari esigenze familiari.

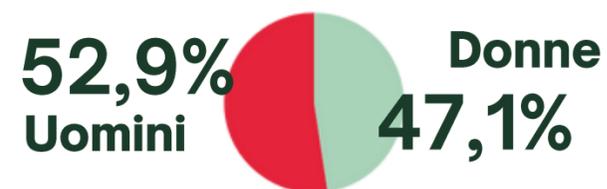
La nostra Business Unit Bouvard Pro utilizza regolarmente il sondaggio "HR Survey" per misurare il grado di soddisfazione dei collaboratori in merito alle loro mansioni e alla Qualità della Vita sul Lavoro.

Nel 2024, sono state integrate domande relative alla CSR nell'indagine condotta. L'obiettivo era comprendere meglio il livello di conoscenza delle squadre su questi temi, identificare le loro aspettative e raccogliere idee per costruire una strategia CSR più collettiva, partecipativa e allineata con le reali esigenze delle nostre persone.

Diversità e inclusione

Impegnati nell'uguaglianza tra uomini e donne e nell'inclusione, portiamo avanti diverse attività in linea con le strategie del nostro Gruppo:

- **Sviluppare la diversità** instaurando buone pratiche nelle relazioni professionali tra uomini e donne e persone di diversa cultura e nazionalità;
- **Promuovere l'inclusione** delle persone con disabilità;
- **Prevenire e rilevare situazioni di lavoro** o ambienti che possono influire sulla salute dei dipendenti, grazie alla collaborazione con professionisti esterni.



47

Nazionalità presenti all'interno del Gruppo

5,4%

Numero di persone con disabilità all'interno del Gruppo

📍 Francia

Vendita benefica a sostegno della lotta contro il cancro al seno



Una seconda operazione di successo con 5.000€ di donazioni raccolte nei nostri siti in Francia e Belgio. I fondi sono stati devoluti alle Leghe contro il cancro dell'Ain e dell'Allier.

📍 Italia

Téléthon

Bouvard Italia ha partecipato alla 26ª staffetta Téléthon 24 x 1 ora a Udine con una squadra di corridori e sostenitori. Per ogni chilometro percorso, Bouvard Italia ha effettuato una donazione a Téléthon. Fondazione per



sostenere la ricerca sulle malattie genetiche rare.

Giro di Bouvard Pro 📍 Belgio



Per 4 settimane, i team di Bouvard Pro si sono superati percorrendo 16.000 km in bicicletta, a piedi o correndo. Il loro obiettivo? Collegare virtualmente i vari siti del Gruppo in tutto il mondo. Una missione completata con successo, a cui si è unita Bouvard France alla fine dell'iniziativa!

Intervista

3 domande a Guillaume Neury, Coordinatore Sicurezza presso Bouvard France



Puoi raccontarci il tuo percorso professionale in Bouvard France?

Sono arrivato in Bouvard France come lavoratore interinale nel luglio 2005, nel team manutenzione. Sono stato assunto a tempo indeterminato nel marzo 2007, sempre nello stesso reparto, e nel 2016 mi è stata offerta l'opportunità di diventare Coordinatore Sicurezza. Questa evoluzione professionale è stata una grande opportunità per me, soprattutto perché dal 2003 sono anche pompiere volontario. Questo doppio ruolo, professionale e personale, mi ha permesso di rafforzare il mio impegno per la Sicurezza e di trasmettere questa cultura all'interno dell'Azienda.

Qual è la tua definizione di Sicurezza?

Per me, la Sicurezza è innanzitutto uno stato d'animo, una profonda convinzione che ogni collaboratore debba poter tornare a casa sano e salvo alla fine del proprio turno. Va ben oltre il semplice rispetto delle regole e delle procedure. È un approccio collettivo, in cui ognuno ha un ruolo attivo nella prevenzione degli incidenti e nella garanzia di un ambiente di lavoro sicuro.

Il record di giorni senza Infortuni con assenza dal lavoro presso LCB Bessay è stato superato nel 2024, cosa ne pensi?

Raggiungere un record di oltre 430 giorni senza Infortuni con assenza dal Lavoro entro la fine del 2024 dimostra il forte impegno collettivo.*

Questo risultato dimostra che la Sicurezza non è solo una questione di direttive imposte, ma un valore condiviso da tutti. È una performance di cui ognuno può essere orgoglioso, poiché riflette l'importanza della prevenzione, della formazione continua, dell'implementazione di audit e procedure rigorose, oltre che dell'impegno comune. Un ambiente di lavoro sicuro è un fattore chiave per la performance e il benessere collettivo.

Mantenere questa dinamica rappresenta la sfida principale. Ogni giorno senza incidenti è una vittoria, ma richiede vigilanza, coinvolgimento e il continuo impegno nel promuovere la cultura della Sicurezza all'interno dell'Azienda. Lavorando insieme, restando attenti e condividendo le nostre migliori pratiche, possiamo continuare a progredire nella giusta direzione.

* Numero di giorni alla fine del 2024

" Ripensare i prodotti del futuro "

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.

AZIONE DI PUNTA

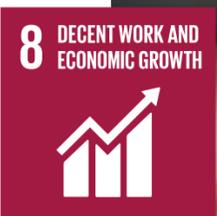
2024

Nel 2024, abbiamo partecipato a una **sperimentazione innovativa** condotta con l'organizzazione R3PACK, con l'obiettivo di immaginare e sviluppare gli imballaggi **riutilizzabili del futuro**.

Nell'ambito di questo progetto, abbiamo introdotto secchi riutilizzabili contenenti i nostri Mini Goûters Fourrés Chocolat "Planète", disponibili per la vendita a partire da dicembre 2024 in tre negozi Système U situati in tre dipartimenti del Nord-Est della Francia.

Insieme ad altri 15 produttori e con un cofinanziamento da parte di CITEO, questa iniziativa mira a testare la fattibilità e l'accettazione da parte dei consumatori del riutilizzo su larga scala per diversi tipi di prodotti: liquidi, solidi, freschi e ambient.

Questo progetto rappresenta un passo avanti significativo nel nostro impegno per un'economia circolare e un futuro più sostenibile.



Una R&D radicata nelle tendenze di consumo

All'interno del Gruppo Bouvard, l'Innovazione è parte integrante del nostro DNA. Ogni anno sviluppiamo quasi 180 progetti di innovazione di prodotto. Questa dinamica è sostenuta dalla diversità del nostro portafoglio prodotti, dalla nostra vicinanza ai Consumatori, dalla flessibilità del nostro strumento di produzione e, soprattutto, dalla creatività dei nostri team.

Innovazioni direttamente legate alle aspettative dei consumatori

I nostri team, presenti in tutto il mondo, sono costantemente alla ricerca di nuove tendenze di consumo e di alternative più sane per i nostri ingredienti. Questo lavoro si basa su una stretta collaborazione tra i team R&D e Marketing per anticipare le esigenze del mercato.

Ogni anno, una Giornata dell'Innovazione riunisce collaboratori, team R&D e Marketing per progettare insieme i prodotti del futuro.

Nel 2024, i team Marketing e R&D Francia hanno partecipato a una giornata di Innovazione alimentare organizzata da SCINNOV (esperti in ricerche ed innovazione), in collaborazione con Lionel Lallement, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier (MOF). Il workshop si è concentrato sull'integrazione delle leguminose nei biscotti per migliorarne il profilo nutrizionale grazie a un maggiore apporto proteico.

Vengono inoltre condotti regolarmente test interni ed consumer test esterni per valutare e validare le nostre innovazioni, la Qualità dei nostri prodotti e i nostri standard.

I siti produttivi del Gruppo sono quotidianamente impegnati a garantire la Qualità degli ingredienti, cercando al contempo soluzioni innovative per ridurre gli impatti ambientali e sociali, rispondendo nel modo migliore alle esigenze dei nostri clienti.

In questo contesto, Bouvard Pro e il sito americano Pidy Inc. hanno deciso di eliminare l'uso del biossido di titanio, un ingrediente vietato in Europa ma ancora autorizzato negli Stati Uniti. Il nostro Gruppo ha scelto di non utilizzare più questo ingrediente, dimostrando la volontà di andare oltre le normative locali per adottare pratiche più responsabili.

Parallelamente, sul sito di Pidy Production sono stati sviluppati nuovi prodotti senza uova e vegetariani, per rispondere a una crescente domanda di alternative rispettose delle preferenze alimentari e dell'Ambiente.

Dalla fine del 2023, abbiamo avviato la realizzazione di Analisi del Ciclo di Vita (LCA) su alcuni dei nostri prodotti per comprendere meglio il loro impatto ambientale, dall'approvvigionamento delle Materie Prime fino alla loro distribuzione ai Consumatori.

Prodotti iconici come il Petit Beurre e il fondo di quiche sono già stati oggetto di queste analisi approfondite.

Questi studi forniscono una visione globale del ciclo di vita dei prodotti, dalla selezione delle Materie Prime alla distribuzione, passando per la produzione e il confezionamento.

Le conoscenze acquisite da queste Analisi del Ciclo di Vita (LCA) ci permetteranno di migliorare le nostre ricette e i nostri processi di produzione, grazie a una stretta collaborazione tra i team R&D, i team di produzione e i servizi dedicati all'eco-design.



600 Test con consumatori organizzati nel 2023



Un'attenzione alla circolarità dei nostri imballaggi

Siamo convinti che ripensare i prodotti del futuro significhi progettarli considerando l'intero loro ciclo di vita, Ciò implica l'uso di diverse leve, come ad esempio l'eco-design^[1] e la riduzione o persino l'eliminazione di alcuni imballaggi. Integriamo l'Ambiente come criterio essenziale nello sviluppo dei nostri prodotti futuri, al pari dei criteri tecnici ed economici.

Per migliorare la circolarità degli imballaggi abbiamo:

- **Sostituito** alcuni imballaggi in plastica con carta;
- **Modificato** la composizione della maggior parte delle nostre vaschette, passando dal PP al PET, per facilitarne il riciclo;
- **Vietato** l'uso di nero di carbonio nelle nostre vaschette in plastica, per migliorarne la riciclabilità;
- **Scelto** cartone prodotto con il 95% di materiale riciclato, proveniente da fonti sostenibili certificate FSC (Forest Stewardship Council) o PEFC (Programme for the Endorsement of Forest Certification).

Queste azioni sono supportate da obiettivi ambiziosi: puntiamo a utilizzare il 100% di materiali riciclabili nei nostri imballaggi. Siamo vicini a raggiungere questo obiettivo, poiché i nostri imballaggi in cellulosa (cartoni e astucci) sono già 100% riciclabili. Tuttavia, resta ancora da migliorare la riciclabilità dei nostri imballaggi in polipropilene flessibile.

Riduzione degli imballaggi per le cialde Poker presso Bouvard Italia

Per il prodotto Poker 45g della nostra BU italiana, il film plastico esterno che avvolgeva la vaschetta in cartone è stato eliminato e sostituito con un semplice astuccio in cartone. Questo cambiamento ha portato ad una riduzione sostanziale dell'uso della plastica e un miglioramento della riciclabilità degli imballaggi, garantendo sempre la Qualità e la protezione del prodotto. Grazie a questa iniziativa, abbiamo ridotto il consumo di plastica di 25 tonnellate nel nostro sito in un solo anno.

Abbiamo inoltre rinnovato la nostra collaborazione con Scamark per la **distribuzione di biscotti in imballaggi** di carta durante il passaggio della Grande Boucle 2024.

**-25 Tonnellate
di plastica
in 1 anno**



[1] Metodo che integra la riduzione dell'impatto di un prodotto o servizio sull'Ambiente, fin dalla progettazione di tale prodotto o servizio.

Intervista

3 domande a Jessica Martini, Designer grafico & packaging presso Lago [Bouvard Bakery Italia]

Qual è stato il tuo percorso e come sei cresciuta all'interno di Bouvard Bakery Italia?

Sono entrata in Lago 12 anni fa per creare un reparto grafico interno. Nel tempo, il mio ruolo si è evoluto passando dalla creazione visiva alla gestione di progetti strategici, in stretta collaborazione con la direzione e i team interni. Ho sviluppato nuove competenze, come la modellazione 3D, che ha permesso all'azienda di aumentare l'autonomia e la reattività. Ogni progetto ha fatto evolvere il mio ruolo e le mie responsabilità. Sono arrivata in azienda senza una significativa esperienza pregressa, ma grazie alla mia determinazione e alla fiducia dei miei responsabili, sono cresciuta progressivamente.

Quali progetti ti hanno particolarmente colpita quest'anno?

Il **Giro d'Italia** ha dato a Lago una grande visibilità, all'intero del quale abbiamo realizzato **Bici Scuola**, un progetto che ha coinvolto e sensibilizzato 65.000 bambini sul tema della mobilità sostenibile, dello sport e della alimentazione sana. Parallelamente, supportiamo **Ca'Leido**, un centro di accoglienza per persone autistiche, che sostiene l'inclusione sociale e favorisce l'autonomia tramite una fattoria sociale, dove le persone apprendono competenze pratiche lavorando nei campi e con gli animali. Questi due progetti rappresentano pienamente l'impegno sociale di Lago, mettendo il Marchio al servizio di progetti di valore.

Come integri quotidianamente nel tuo lavoro il nostro pilastro "Ripensare i prodotti di domani"?

Abbiamo modificato i nostri pack per conformarci alle nuove direttive sui monomateriali, utilizzando esclusivamente film in PP5, 100% riciclabili, e sostituendo le combinazioni cartone/plastica con cartone integrale. Questa transizione ha avuto anche un impatto positivo sull'estetica: i pack completamente in cartone hanno un aspetto più elegante e danno una percezione di maggiore Qualità, valorizzando ulteriormente i nostri prodotti. Abbiamo applicato questo approccio anche ai display espositivi, realizzati in cartone senza componenti in plastica, e negli stand fieristici privilegiamo materiali riutilizzabili e modulari.



" Approvvigionarsi in modo sostenibile e responsabile "

Come pionieri dell'approvvigionamento responsabile, ci impegniamo a coltivare una relazione di fiducia reciproca con tutte le parti interessate, tutelando la qualità dei nostri prodotti, i consumatori e l'ambiente. Abbiamo agito due principali leve: l'approvvigionamento responsabile, in particolare per le materie prime di origine esotica, e la creazione di filiere sostenibili per le materie prime locali.

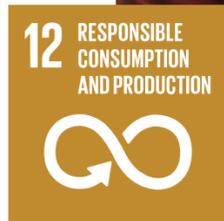
AZIONE DI PUNTA

2024

Tre collaboratori del Gruppo hanno avuto l'opportunità di recarsi in **Costa d'Avorio**, il primo produttore mondiale di cacao. Un'occasione per scoprire **le sfide e la realtà del settore** agricolo a monte della filiera.

Questa esperienza ha permesso di rafforzare il nostro impegno per un approvvigionamento sempre più responsabile, grazie ad una visione più approfondita del percorso della fava di cacao dal campo fino al porto di esportazione, passando attraverso le cooperative agricole. Questo ci ha dato una visione chiara del suo impatto sulle comunità locali.

La filiera deve affrontare numerose sfide. Riteniamo fondamentale comprendere gli impegni e le azioni dei nostri fornitori su temi essenziali come il reddito degli agricoltori, il lavoro minorile, il supporto alle comunità e la decarbonizzazione, garantendo sempre l'uso di ingredienti tracciabili e certificati.





I nostri acquisti sostenibili

Il nostro approccio all'approvvigionamento sostenibile si basa sulla selezione di diverse materie prime come il cacao e l'olio di palma. Questo metodo ci consente di garantire trasparenza e tracciabilità, sostenendo al contempo modelli di agricoltura più sostenibili.

Il cacao

Le cooperative di produttori di cacao svolgono un ruolo essenziale nell'affrontare le principali sfide della filiera. Si impegnano a migliorare le condizioni di vita degli agricoltori e delle loro famiglie, a promuovere pratiche agricole sostenibili e a garantire una remunerazione equa.

Il Gruppo Bouvard è impegnato al fianco di queste cooperative:

- Acquistiamo cacao da cooperative affiliate ai marchi Rainforest Alliance (RFA), Fairtrade e Biologiche, che nel 2024 hanno rappresentato il 48% dei nostri acquisti;
- Il 10% del nostro cacao Biologico proviene da due cooperative nella Repubblica Dominicana.

L'olio di palma

Ci impegniamo anche a rifornirci di olio di palma certificato Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO). Questa certificazione si basa su un rigoroso controllo della filiera garantendo una produzione di olio di palma economicamente sostenibile, ecologicamente responsabile e socialmente equa. Il sistema RSPO prevede diverse modalità di approvvigionamento:

- A livello di Gruppo, il 98% dell'olio di palma convenzionale è certificato RSPO Segregated (SG). Grazie a questo, tutti i prodotti derivati dall'olio di palma provengano esclusivamente da piantagioni certificate RSPO. L'obiettivo del Gruppo è di raggiungere il 100% entro il 2027;
- Nella BU Francia, il 100% dell'olio di palma Biologico è certificato RSPO Identity Preserved (IP). Questa certificazione assicura la completa tracciabilità di un prodotto etichettato RSPO, dalle piantagioni individuali fino al consumatore finale.

Questi impegni sottolineano la nostra ferma volontà di promuovere pratiche di approvvigionamento responsabili e sostenibili, contribuendo così alla tutela della natura e al miglioramento delle condizioni di vita delle comunità locali coinvolte nelle filiere di approvvigionamento.

Le nostre Filiere Sostenibili

Per il Gruppo Bouvard, una Filiera agricola è una catena di attori che comprende agricoltori, trasformatori e la nostra azienda. Questi attori si impegnano attorno a una stessa Materia Prima agricola, all'interno di un progetto comune di sviluppo a medio-lungo termine, con una durata minima di tre anni.

La farina e le uova sono due ingredienti essenziali per la nostra attività.

Per questo motivo, prestiamo particolare attenzione alla loro origine e ai processi di produzione.



Filiera Grano Bouvard®

Grano utilizzato o nei siti francesi

100%

Francese

100%

Filiera Bouvard

In Francia, la Filiera grano Bouvard® si basa su una carta di produzione stabilita da Arvalis. Questa carta impone diversi requisiti agli agricoltori, tra cui:

- Rendere conto delle operazioni effettuate sui terreni
- Rispettare l'alternanza colturale e le colture intercalari
- Effettuare valutazioni sulla Biodiversità

Inoltre, dopo il raccolto, garantiamo l'assenza di qualsiasi trattamento chimico sul grano.

Per garantire la trasparenza di queste pratiche, la nostra Filiera è sottoposta ad audit multi-attore almeno una volta all'anno.



1 200 Agricoltori



13 Organismi di stoccaggio



7 Mugnai collegati ai nostri siti di produzione



70 Silos di stoccaggio



Filiera Uova

% di uova provenienti dalla nostra Filiera utilizzate

58%

nei nostri siti francesi

45%

per il nostro Gruppo

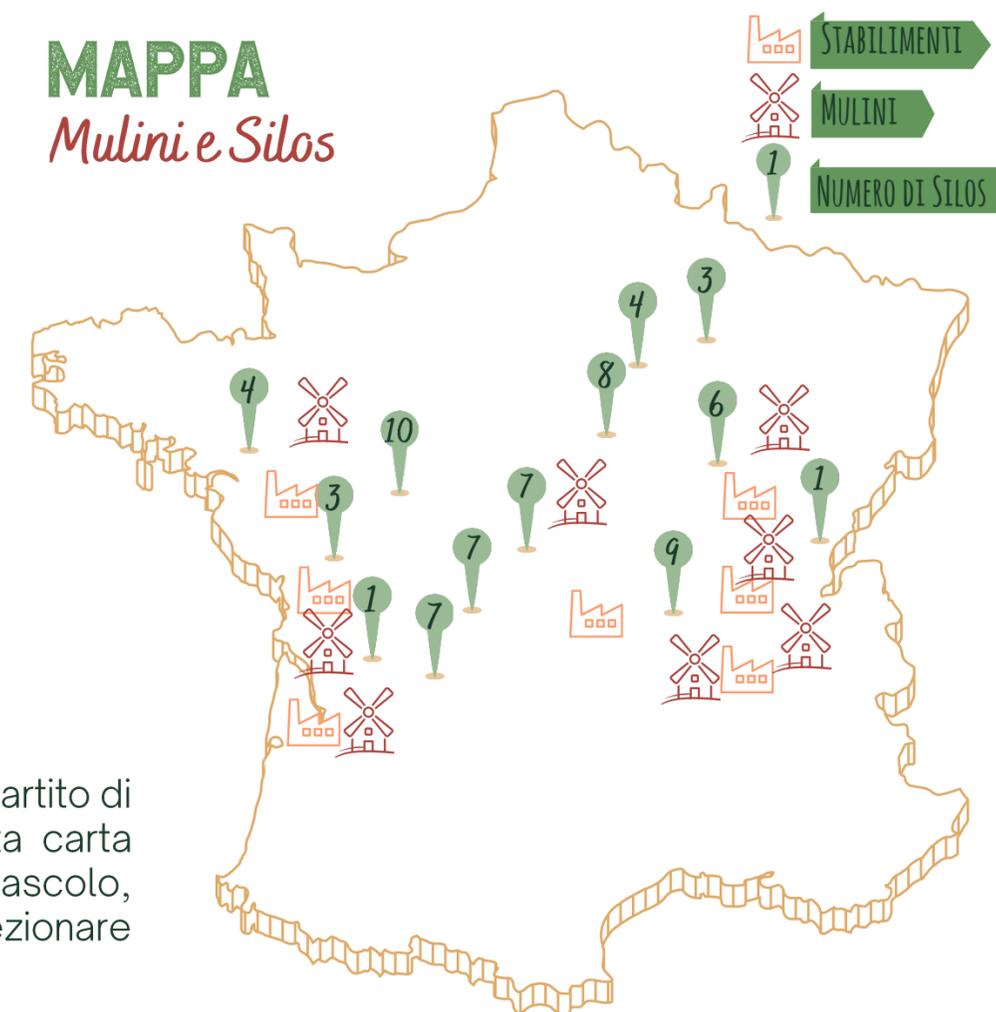


200 Allevatori

La Filiera uova Bouvard si basa su una carta di produzione strutturata in un contratto tripartito di tre anni, che coinvolge allevatori, centri di sgusciatura e la nostra Azienda. Questa carta definisce diversi aspetti essenziali, tra cui l'alloggio degli animali, le aree di pascolo, l'alimentazione e la gestione dell'allevamento. Questo approccio ci consente di selezionare allevamenti con cui desideriamo instaurare partnership durature.

Dal 2019, ci impegniamo anche per il benessere delle galline, utilizzando nei nostri siti francesi esclusivamente uova provenienti da produzioni alternative, come biologiche, da allevamento all'aperto o da allevamento a terra. A livello di Gruppo, questi approvvigionamenti rappresentano il 90% del nostro fabbisogno di uova.

MAPPA Mulini e Silos



Le nostre Filiere Biologiche

Siamo impegnati da oltre 40 anni nell'agricoltura Biologica e fin dalla nostra fondazione, siamo stati il primo produttore di biscotti BIO in Francia. In qualità di leader del BIO, ci facciamo portavoce di questo stile alimentare virtuoso, che tutela sia la nostra Salute sia la Natura.

Oltre al rispetto di un disciplinare rigoroso, l'agricoltura Biologica è parte integrante del nostro DNA. Abbiamo sviluppato 7 Filiere francesi Biologiche di approvvigionamento per latte, burro, grano, olio di girasole, uova, piccolo farro e fiocchi d'avena. Queste Filiere sono impegnate a produrre alimenti di Qualità, nel rispetto della Salute umana e ambientale, garantendo al tempo stesso forniture stabili, sostenibili e senza interruzioni.

62% Delle Materie Prime BIO acquistate dal Gruppo sono state acquisite tramite contratti di Filiera

65% Obiettivo entro 2 anni



Filiera burro Biologico



60 mucche in media per azienda agricola



23 allevatori in Bretagna

18 allevatori nel Jura



Burro BIO utilizzato nel Gruppo

100%

Francese

55%

Filiera Bio Bouvard



Filiera latte Biologico

Latte BIO utilizzato nel Gruppo

100%

Francese

100%

Filiera Bio Bouvard

Dal 2018, abbiamo implementato le Buone Pratiche di produzione, che includono lo sviluppo di infrastrutture agroecologiche (IAE) per favorire la Biodiversità.

Le nostre aziende agricole presentano in media più di **10** specie vegetali nei pascoli e **17 km** di siepi.

Stabiliamo anche Buone Pratiche di allevamento:

290 Giorni di pascolo all'anno in media, ovvero 90 giorni in più rispetto al disciplinare dell'agricoltura Biologica classica.

84% Gli agricoltori utilizzano come prima scelta terapie alternative per il benessere e la cura della mandria (fitoterapia, osteopatia, oli essenziali, ecc.).

96% del foraggio è prodotto nelle aziende agricole.

88% di prati all'interno della superficie foraggera.

353 Allevatori nell'Ovest della Francia.

2 nuove filiere nel 2024



Filiera piccolo farro Biologico



50 Agricoltori nel Vaucluse

100%

Francese

100%

Filiera Bio Bouvard

Piccolo farro BIO utilizzato nel Gruppo



Filiera fiocchi d'avena Biologica



230 Agricoltori nel Bourgogne-Franche-Comté

100%

Francese

50%

Filiera Bio Bouvard

Fiocchi d'avena BIO utilizzati nel Gruppo

Le nostre azioni concrete

- **Partecipazione ai gruppi di lavoro interprofessionali:** siamo membri del gruppo che collabora con il Syndicat Français des Transformateurs de la Bio (SYNABIO). Questo gruppo ha elaborato dieci indicatori a livello agricolo e dieci a livello aziendale che perseguono due obiettivi principali:
- Aumentare la percentuale di Infrastrutture Agro-Ecologiche (IAE) sulla Superficie Agricola Utile (SAU)
- Migliorare la diversità delle colture.

Siamo inoltre presenti nel Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes e nel Comitato Nazionale dell'Agricoltura Biologica (CNAB).

- **Coinvolgimento del grande pubblico:** attraverso campagne di comunicazione, sensibilizziamo i consumatori sull'importanza dell'alimentazione Biologica.
- **Sensibilizzazione dei clienti:** durante incontri dedicati, informiamo i nostri clienti sui benefici e sulle sfide dell'agricoltura Biologica.

La nostra **Filiera grano Biologico** è organizzata attorno a quattro bacini di produzione in Francia. L'obiettivo è soddisfare le esigenze dei nostri stabilimenti a livello locale e garantire la resilienza della nostra catena di approvvigionamento di fronte alle condizioni climatiche che potrebbero influenzare le rese agricole regionali.

2,13% della raccolta di grano Bio francese acquistata dal Gruppo Bouvard **1 448** agricoltori contribuenti

(*grano tenero utilizzato dall'industria molitoria francese)

La nostra Filiera olio di girasole Biologico è strutturata per soddisfare le esigenze produttive del Gruppo.

150 agricoltori nel Sud-Ouest **230** agricoltori nel Bourgogne-Franche-Comté

Le galline dispongono di almeno 4 m² all'aperto per almeno un terzo della loro vita, secondo un percorso definito dai principi dell'agricoltura Biologica (con attrezzature di protezione, vegetazione, mangiatoie e abbeveratoi in numero sufficiente).

53 allevatori nel Auvergne-Rhône-Alpes **8** allevatori nel Pays de la Loire

47% Dei volumi di Materie Prime interessate dalle nostre filiere Bio sono stati acquistati tramite contratti di Filiera

50% obiettivo entro 2 anni



Filiera grano Biologico



Farina di grano Bio utilizzata nel Gruppo

100%

Francese

100%

Filiera Bio Bouvard

Filiera olio di girasole Biologico



Olio di girasole Bio utilizzato nel Gruppo

100%

Francese

100%

Filiera Bio Bouvard

Filiera uova Biologico



Uova Bio utilizzate nel Gruppo

100%

Francese

80%

Filiera Bio Bouvard

Sensibilizzare e agire

In Biscuits Bouvard, siamo convinti che un approvvigionamento responsabile delle Materie Prime passi attraverso una sensibilizzazione approfondita dei nostri collaboratori sulle sfide legate alla Biodiversità.

Esempi di azioni intraprese:

Sensibilizzazione sulle sfide ambientali e sociali

Quest'anno, una parte dei nostri collaboratori è stata formata presso "Fresque du Climat" al fine di comprendere meglio le sfide ambientali e sociali. I workshop continueranno nel 2025 per rafforzare questa sensibilizzazione. Parallelamente, la nostra BU Bouvard Pro ha introdotto formazioni RSE approfondite per i suoi team, rafforzando così il suo impegno per la sostenibilità.

Impegno LPO e Sylv'ACCTES

Nel 2024, due siti hanno ottenuto il label LPO (Ligue pour la Protection des Oiseaux).

Le principali azioni messe in atto includono la protezione delle rondini di finestra a Bessay-sur-Allier e l'installazione di un nido per il falco gheppio con monitoraggio regolare a Dole. Inoltre, sosteniamo Sylv'ACCTES, associazione francese dedicata alla gestione forestale sostenibile, che risponde a sfide ecologiche, sociali ed economiche.

Le Champ des Rencontres

Abbiamo partecipato all'edizione 2024 dell'iniziativa "Le Champ des Rencontres", organizzata da Carrefour, nell'ambito del nostro impegno comune per la Biodiversità.

Quindici tra consumatori e partner ha avuto l'opportunità di visitare la fattoria Biologica di Benoît, situata vicino a Besançon. Questa fattoria combina la coltivazione di cereali, l'allevamento e attività lattiero-casearie ed incarna i valori delle nostre Filiere sostenibili e Biologiche, fondate su contratti tripartiti e pluriennali.



Preservazione dei nidi delle rondini di finestra



Le Champ des Rencontres

Intervista



3 domande a **Didier Sauvin,** **Partner industrial della nostra Filiera del grano Biologico.**

Potete presentarvi e raccontarci della vostra azienda?

Sono Didier Sauvin, sesta generazione di mugnai alla guida del Moulin Sauvin, un'azienda familiare fondata nel 1848. Siamo specializzati nella produzione di farina di grano tenero. Dal 1999, porto avanti questa tradizione con il desiderio di innovare. Nel 2005, abbiamo scelto di orientarci verso il biologico, in collaborazione con il GIE Bio Comtois, per promuovere un'agricoltura locale e sostenibile, e garantire una Qualità superiore dei prodotti finiti.

Perché è importante aver costruito insieme questa Filiera?

La creazione di una Filiera integrata "grano bio – farina bio – biscotto bio" risponde a una duplice sfida: da un lato, garantire una tracciabilità completa dal campo al biscotto, per offrire prodotti sani, trasparenti e rispettosi dell'ambiente; dall'altro, valorizzare e mettere in sicurezza il lavoro degli agricoltori biologici locali, grazie a impegni concreti su volumi, prezzi e durata. Questo approccio ci consente inoltre di ridurre gli intermediari, controllare meglio il nostro impatto ambientale e partecipare attivamente alla transizione agricola locale, che è al centro della nostra visione.

Quali cambiamenti positivi avete riscontrato nella vostra quotidianità grazie a questa partnership?

Questa partnership ha portato un valore aggiunto reale alla nostra quotidianità. In primo luogo, ha rafforzato i legami tra tutti gli attori della Filiera: agricoltori, mugnai e trasformatori. Questo si traduce in scambi regolari, maggiore trasparenza e migliore coordinamento lungo tutta la catena. Per gli agricoltori partner, questa collaborazione è anche sinonimo di stabilità: gli impegni presi su più anni permettono di mettere in sicurezza i loro redditi, valorizzando al contempo il loro lavoro in un'ottica sostenibile e locale. Questo progetto collettivo si inserisce inoltre in una dinamica più ampia: quella di un'agricoltura rispettosa dell'ambiente, con una riduzione dell'impatto logistico e un contributo concreto alla transizione ecologica. È un cambiamento concreto, ricco di significato, che si integra perfettamente con la nostra visione a lungo termine.

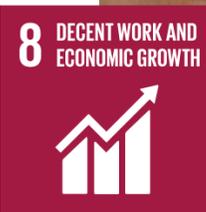
"Produrre con intelligenza"

Le nostre scelte di investimento sono guidate dalla volontà di migliorare l'impatto delle nostre infrastrutture industriali. Diamo priorità a garantire condizioni di lavoro ottimali per i nostri collaboratori, riducendo al contempo la nostra impronta ecologica. A tal fine, ci affidiamo a leve strategiche come la transizione verso energie decarbonizzate e l'ottimizzazione dei nostri processi operativi.

AZIONE DI PUNTA

2024

Nel 2024, abbiamo raggiunto un traguardo chiave nel nostro percorso ambientale con la **validazione della nostra traiettoria di decarbonizzazione** da parte della Science Based Targets initiative (SBTi). Questo impegno mira a ridurre del 39% le nostre emissioni di Gas a Effetto Serra di Scope 3 entro il 2033, rafforzando così il nostro contributo alla lotta contro il cambiamento climatico. Questo passo concreto riflette la nostra responsabilità verso il pianeta e la nostra determinazione a contribuire attivamente a un futuro più sostenibile. (Maggiori informazioni a pagina 25).



Bilancio Carbonio

Emissioni di carbonio

Nel 2024, la media delle emissioni di Gas a Effetto Serra (GES) per prodotto finito è stata di 5,02 kg di CO₂ equivalente nei nostri siti in Francia, Belgio e Italia (emissioni totali del Gruppo: 526.769 tonnellate di CO₂ equivalente). Gli scopi 1 e 2 rappresentano il 6,5% di queste emissioni, mentre lo scopo 3 ne rappresenta il 93,5% (vedi illustrazione a lato). Questa ripartizione si spiega con il peso rilevante delle Materie Prime agricole nelle nostre emissioni di carbonio.

Le emissioni variano notevolmente in base alla Business Unit, a causa delle scelte relative alle Materie Prime (come i tipi di grassi, l'uso di cioccolato, farina, ecc.) e del mix energetico specifico di ciascun paese produttore.

Validazione della nostra traiettoria di decarbonizzazione da parte di SBTi

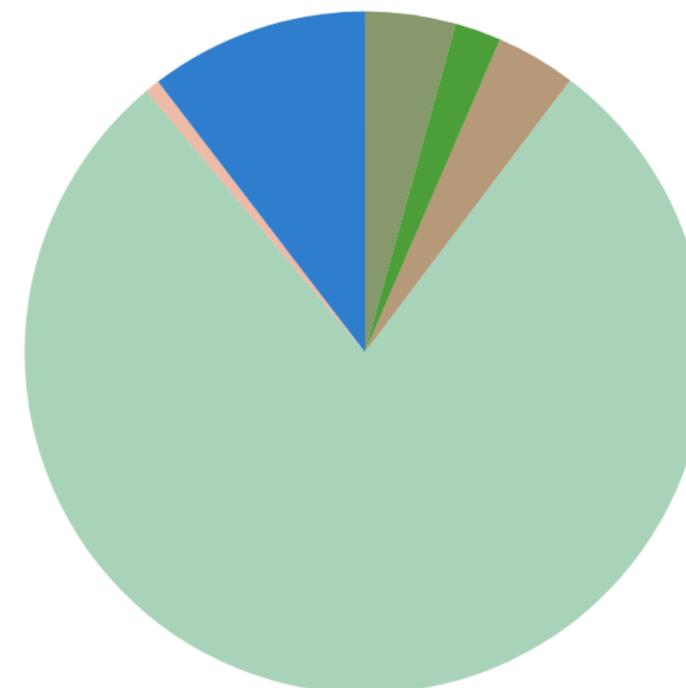
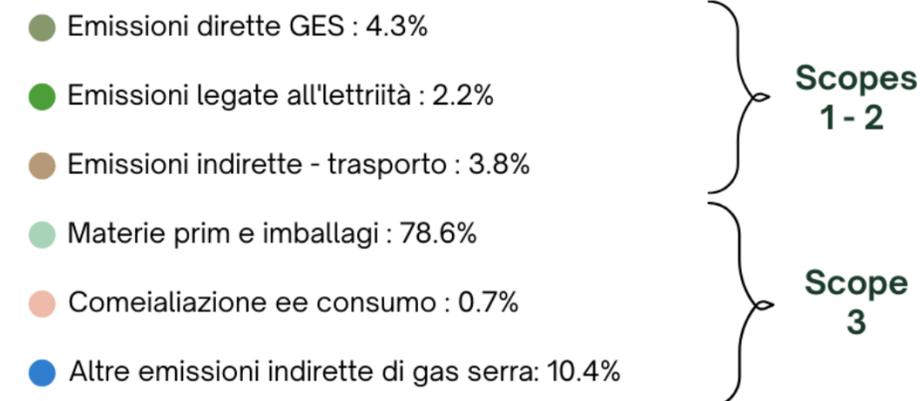
Nel 2024, la nostra traiettoria di decarbonizzazione è stata validata dall'organizzazione SBTi (Science Based Targets initiative), segnando una tappa cruciale nel nostro impegno ambientale. Il nostro obiettivo è quello di ottenere una riduzione del 39% delle nostre emissioni di Gas a Effetto Serra (GES) dello Scope 3 entro il 2033, in linea con una traiettoria che punta a limitare il riscaldamento globale a 1,5 °C.

I nostri obiettivi a breve termine validati dal SBTi:

Energia e Industria:

- Ridurre del 54,6% le emissioni assolute di Gas a Effetto Serra (GES) degli Scopes 1 e 2 entro il 2033, rispetto all'anno di riferimento 2023.
- 93,1% dei nostri fornitori, che coprono beni e servizi acquistati, trasporto e distribuzione a monte, dovranno definire obiettivi basati su SBTi entro il 2029.
- 45% dei nostri clienti, che coprono trasporto e distribuzione a valle, dovranno anch'essi disporre di obiettivi basati su SBTi entro il 2029.
- Ridurre le emissioni assolute di Gas a Effetto Serra di Scope 3 FLAG entro il 2033, rispetto all'anno di riferimento 2023.
- Eliminare ogni forma di deforestazione legata alle nostre Materie Prime a rischio entro dicembre 2025.

Questi obiettivi dimostrano la nostra determinazione ad agire concretamente per ridurre le emissioni di GES, lavorando in stretta collaborazione con partner, fornitori e clienti per raggiungere queste ambizioni. A tal fine, formiamo e sensibilizziamo i nostri team su questi temi, con particolare attenzione ai Comitati di Direzione delle nostre Business Unit.



Un management orientato alla Sostenibilità

Dal 2023, abbiamo implementato tecniche di Lean Office in tutti i nostri servizi, in particolare presso la Sede francese. Questo progetto è guidato da un team di 12 persone, formate contemporaneamente al Comitato di Direzione sulle tematiche del Lean Management. L'obiettivo è sviluppare un approccio continuo e sostenibile, che si articola nei seguenti punti:

Sviluppare la cultura dello standard, riappropriandosi dei processi e aggiornandoli, in particolare collegandoli alla certificazione ISO. Evitare la ripetizione delle attività, garantendo un'efficace trasmissione delle informazioni e la validazione delle fasi essenziali. Migliorare la gestione operativa del team, misurando le performance attraverso indicatori chiave e condividendole in modo pedagogico. Proseguire la formazione delle squadre, offrendo corsi su metodi consolidati come il Lean Management, il metodo 5S e il Management Visuel de la Performance.

La BU Biscuits Bouvard è certificata **ISO 14001**, una norma internazionale che definisce i requisiti per un Sistema di Gestione Ambientale (SGA). Questa certificazione attesta il nostro impegno nel controllare e ridurre in modo continuo e strutturato il nostro impatto ambientale. In questa prospettiva, il nostro obiettivo è ottenere la certificazione ISO 14001 per il sito di Technipat, appartenente alla BU Bouvard Pro, entro il 2025.

A lungo termine, puntiamo a estendere questa certificazione a tutte le nostre Business Units, per garantire un'armonizzazione delle pratiche ambientali su tutti i nostri siti e rafforzare il nostro impatto positivo a livello globale.

Progetto KAIZEN, un motore di miglioramento continuo

Il progetto KAIZEN si inserisce in un approccio di miglioramento continuo in materia di Qualità, Sicurezza e produttività, con l'obiettivo di raggiungere l'eccellenza professionale.

All'interno della nostra Business Unit Bouvard Pro, il percorso Kaizen è iniziato con il team di Pidy Production, seguito poi da Pidy Gourmet. Tra le numerose iniziative implementate, possiamo citare: Miglioramento dell'ergonomia per alcune mansioni grazie al metodo 5S Riduzione dei movimenti ripetitivi attraverso l'uso di attrezzature più ergonomiche. Implementazione degli Shift Performance Meetings (SPM) per rafforzare la comunicazione e il monitoraggio delle performance. Queste azioni riflettono l'impegno dei nostri team, premiati con il Kaizen Award nella categoria Agroalimentare nel 2024.

Nella BU Bouvard Italia ha contribuito a ridurre i tempi di cambio e set up e a migliorare gli scarti sul linee usate come test e verrà esteso ad altre linee nel 2025; è stato inoltre modificato il lay out del laboratorio Controllo Qualità di Fagagna per ottimizzare i tempi di analisi.



Le nostre leve di riduzione

Riduzione dei nostri consumi energetici: azioni concrete per un futuro sostenibile.

Nel quadro della certificazione ISO 50001 e dei nostri impegni ambientali, il Gruppo ha messo in atto diverse misure strutturali:

- **Energie rinnovabili:** entro la fine del 2024, il 20% dell'energia consumata nei nostri siti francesi proviene da fonti rinnovabili, segnando una tappa fondamentale nella nostra transizione energetica.
- **Pensiline fotovoltaiche:** dal 2022, le pensiline fotovoltaiche coprono tra il 10% e il 15% del fabbisogno energetico di due siti. Altri due siti saranno dotati di queste strutture entro il 2025.
- **Elettificazione della flotta:** Bouvard PRO continua l'elettificazione del proprio parco auto, riducendo il numero di veicoli termici e le relative emissioni.
- **Ottimizzazione delle attrezzature:** il sito americano Pidy Inc. ha migliorato la propria capacità di stoccaggio grazie a impianti di refrigerazione e congelamento più efficienti, mantenendo un consumo energetico stabile. Questi nuovi impianti migliorano anche la sicurezza per i collaboratori, grazie alla loro praticità e modernità.
- **Studio su un forno a idrogeno:** è in corso uno studio per valutare l'utilizzo di forni a idrogeno come alternativa al gas naturale.
- **Diagnosi energetica:** presso il sito di La Cigale Dorée, una diagnosi energetica ha permesso di identificare le perdite, comprendere meglio i consumi e applicare le prime raccomandazioni di miglioramento.

Ottimizzazione delle linee di produzione: ridurre gli scarti e valorizzare le risorse

Le linee di produzione del Gruppo sono al centro delle nostre iniziative di miglioramento continuo. Grazie in particolare ai progetti Kaizen, ma anche ad altri progetti innovativi attualmente in corso, i siti di Bouvard Pro hanno intensificato con successo i propri sforzi per ridurre l'impatto carbonico attraverso una diminuzione degli scarti. Sul sito di Pidy Gourmet, è stata implementata una grande innovazione tecnica dopo una lunga fase di messa a punto. L'utilizzo di un nuovo stampo ottimizzato consente ora di ridurre le perdite di Materie Prime. Dal canto suo, il sito di Pidy Production ha sviluppato una soluzione innovativa per ridurre in modo significativo gli scarti dei suoi prodotti in pasta sablée.

Queste iniziative illustrano la nostra volontà di minimizzare l'impronta ambientale, agendo direttamente sui nostri processi produttivi e promuovendo un approccio responsabile e sostenibile nella gestione delle Materie Prime e dell'energia.



Sito di produzione



Linea di produzione Bouvard PRO

Riciclabilità dei nostri rifiuti

Obiettivi in materia di riciclo: progressi e prospettive

Il Gruppo si impegna a migliorare le proprie pratiche di riciclo e a ridurre i rifiuti non valorizzabili attraverso obiettivi chiari e iniziative concrete:

- **Riciclo dei rifiuti:** nel 2024, il 95,6% dei rifiuti degli stabilimenti francesi è stato riciclato, contro il 94,1% nel 2023. La BU France ha raggiunto l'obiettivo, mentre Bouvard Pro e Bouvard Italia stanno facendo progressi, con un monitoraggio in atto da settembre 2024.
- **Riduzione dei rifiuti non riciclabili:** abbiamo mantenuto la percentuale di rifiuti non riciclabili al di sotto dell'1% delle tonnellate totali nel 2023 (0,95% per la precisione). Questo obiettivo rimane una priorità per il 2024, in particolare per Bouvard Pro e Bouvard Italia.
- **Sviluppo di filiere locali di selezione:** nel 2023 abbiamo stretto una partnership con una filiera specializzata nella selezione della glassina, un materiale proveniente dalle etichette dei nostri prodotti, solitamente interrato o incenerito. Da allora, abbiamo coinvolto altri siti del Gruppo in questo progetto di riciclo. Questa collaborazione ci consente ora di riciclare la glassina e di ottimizzare ulteriormente la gestione dei nostri rifiuti.

Per facilitare il riciclo degli imballaggi, facciamo parte del Comitato di Pilotaggio del Consorzio FLEX25, coordinato da Citéo. Questo consorzio mira ad aumentare il tasso di riciclo della plastica flessibile, attraverso la creazione di filiere di riciclo dedicate.

Lotta contro lo spreco alimentare: azioni concrete e solidali

Nell'ambito del nostro impegno contro lo spreco alimentare, il nostro sito di Dole ha lanciato una gamma di prodotti chiamata "Mangez-nous", disponibile nel suo spaccio aziendale. Questa iniziativa permette di vendere biscotti declassati o sfusi, riducendo così gli sprechi e offrendo ai consumatori locali prodotti di Qualità a un prezzo vantaggioso.

Attività analoga è svolta dallo Spaccio di Lago Group nella nostra BU italiana.

Parallelamente, redistribuiamo oltre il 95% dei nostri prodotti con Date di Durabilità Minima (DDM) brevi o con piccoli difetti a organizzazioni benefiche.

Tra i nostri partner, collaboriamo con le Banques Alimentaires du Rhône e con le banche alimentari italiane.



Negozi e stabilimento di Dole



Intervista

3 domande al team di progetto Kaizen Bouvard Pro



Il sito Pidy Production della BU Bouvard Pro ha ricevuto il Kaizen Award nella categoria agroalimentare come riconoscimento per i progetti e i metodi di miglioramento continuo implementati in loco. Abbiamo incontrato Amel, Juliette, Antony e Damien, membri del team progetto Kaizen, per saperne di più sul loro approccio e sulle loro iniziative.

Potete presentarci il metodo Kaizen?

Kaizen è un metodo di miglioramento continuo volto a ottimizzare le performance e la produttività, in particolare rafforzando la comunicazione. Con l'aiuto dei consulenti del Kaizen Institute, abbiamo innanzitutto realizzato una mappatura dello stato attuale per identificare i potenziali margini di miglioramento, le opportunità e le aree su cui intervenire, a partire da una linea di produzione.

Quali sono le principali innovazioni e i miglioramenti realizzati grazie al Kaizen?

Tra le nostre iniziative, si distinguono il progetto 5S e il Daily Kaizen. Il progetto 5S, attraverso audit quotidiani con i team, sensibilizza e migliora la pulizia, l'ordine e la Sicurezza nei posti di lavoro. Il Daily Kaizen, grazie alla segnalazione regolare delle azioni da intraprendere, aumenta il senso di responsabilità all'interno delle squadre. Questi approcci hanno permesso di ridurre della metà il sovrappeso sulle linee di produzione e di diminuire del 3% gli scarti, indicatori monitorati quotidianamente, migliorando allo stesso tempo l'efficacia, la Sicurezza e la comunicazione operativa.

Cosa porterà questo approccio? Cosa ne hai tratto e quali saranno i prossimi passi?

Questo approccio ci ha permesso di prendere distanza dalle nostre operazioni quotidiane e strategiche. Prendendoci il tempo per riflettere, stabilire delle priorità e identificare i problemi prima di implementare nuovi metodi, abbiamo posto basi solide per un miglioramento continuo. Le metodologie Kaizen hanno aiutato a rendere più fluidi i processi esistenti, a migliorarne le prestazioni e, di conseguenza, anche la qualità dei processi è aumentata. Questo progetto ha rappresentato una sfida importante, ma anche una vera avventura umana. L'elevato carico di lavoro è stato compensato da un coinvolgimento esemplare dei team, che hanno imparato a coinvolgere tutti i collaboratori nelle azioni quotidiane e a contribuire alla performance globale.

Il futuro del progetto Kaizen è già in costruzione: prevediamo di ampliare il team di progetto, integrare nuove competenze ed esplorare miglioramenti su un'altra linea di produzione. Se dovessimo ricominciare da capo, lo rifaremmo senza esitare un solo secondo!



MORE THAN COOKIES...

Proiettati verso il futuro, abbiamo creato un gruppo di lavoro interno dedicato alla CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive), coinvolgendo diversi servizi ed esperti all'interno del nostro Gruppo. Questa iniziativa ci consentirà di affrontare questa nuova normativa con rigore e trasparenza.

Vi diamo appuntamento il prossimo anno per condividere i progressi concreti della nostra politica CSR, così come i nostri nuovi obiettivi, sempre orientati verso uno sviluppo sostenibile e responsabile.

Grupo Biscuits Bouvard

www.biscuits-bouvard.com

**ZAC de la Teppe, 73 rue Albert Métras
01250 Ceyzériat, France**