



RAPPORTO DI RESPONSABILITÀ SOCIALE AMBIENTALE 2025

2025,

“Rafforzare le nostre basi, disegnare il futuro”

L'anno 2025 è stato segnato da numerose sfide in un contesto economico complesso, in particolare a causa dell'aumento del prezzo del cacao, ingrediente essenziale per molte delle nostre referenze.

In questo scenario impegnativo desideriamo esprimere la nostra riconoscenza a tutti i nostri collaboratori, nonché ai nostri partner, clienti, fornitori e stakeholder. Il loro impegno, la loro agilità e la loro energia collettiva ci hanno permesso di mantenere la rotta e far progredire i nostri impegni con determinazione.

Più che mai, la nostra forza risiede nella capacità di agire insieme, oltre i ruoli e i confini, trasformando i nostri recenti investimenti in vere e proprie leve di crescita sostenibile. Questa dinamica collettiva si accompagna a un'attenzione costante verso i nostri clienti, le loro esigenze, le loro aspettative e la qualità della relazione che costruiamo con loro.

La sicurezza dei nostri collaboratori rimane una priorità assoluta, un pilastro della nostra cultura aziendale e al centro delle nostre decisioni.

Abbiamo inoltre proseguito i nostri sforzi per sviluppare prodotti responsabili, accessibili e sempre golosi, in grado di soddisfare le aspettative dei consumatori e dei nostri clienti.

Nel 2025 il nostro approccio alla CSR si è rafforzato con l'avvio dell'analisi di doppia materialità e con la validazione della nostra traiettoria di decarbonizzazione da parte dello SBTi, due passaggi fondamentali per strutturare le nostre azioni di fronte alle sfide ambientali e sociali.

Abbiamo anche arricchito la nostra politica di approvvigionamento responsabile con la creazione di due nuove filiere sostenibili dedicate alla vaniglia e al Comté AOP, confermando la nostra volontà di costruire partnership solide e di lungo periodo con il mondo agricolo.

Questo rapporto riflette la nostra ambizione di coniugare performance industriale, responsabilità sociale e ambientale e fiducia duratura con tutte le nostre parti interessate. Insieme, e con rigore, continueremo a costruire un futuro più giusto, più responsabile e sempre goloso.



Pierre-Alain e Alain Lainé
Direttore Generale e Presidente
Groupe Biscuits Bouvard

Alainé *Pierre-Alain Lainé*

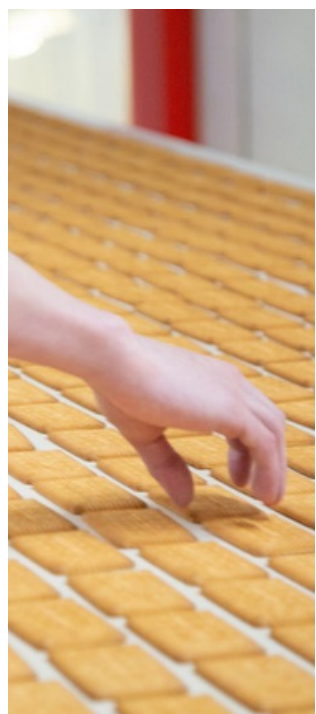
Le Nostre Attività

Fin dalla creazione del Gruppo nel 1990, siamo guidati dalla volontà di progettare, 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 ambizione, apertura & umiltà, professionalità e il piacere di condividere.

Struttura e Attività del nostro Gruppo

Specialista nel settore degli snack, il nostro Gruppo offre ai propri clienti una gamma diversificata di prodotti: biscotti, pasticceria, snack freschi e prodotti da guarnire. Oltre alla nostra offerta a Marchio Privato, possediamo anche il nostro Marchio.

La nostra organizzazione internazionale è strutturata in tre distinte Business Units:



BOUVARD FRANCE

I nostri 7 siti francesi sono dedicati alla produzione di un'ampia varietà di biscotti, con un forte focalizzazione su Qualità e Innovazione. Offriamo una vasta gamma di prodotti, tra cui biscotti dolci e salati. Tra i nostri Marchi troviamo la gamma Saint Georges, il marchio Cantreau e BioAlbon per 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 da guarnire, si rivolge sia ai consumatori privati sia ai professionisti della ristorazione. Riunisce i marchi Pidy, Les 3 Toques e Délos, riconosciuti per il loro know-how e la loro Qualità.



BOUVARD BAKERY ITALIA

Questa unità, che raggruppa i nostri 5 siti italiani, è specializzata in pasticceria industriale, wafer e snack freschi. I nostri prodotti sono disponibili sotto i marchi Lago, Gusparo e Milino, oppure a Marchio Privato offrendo prodotti di alta Qualità per i mercati italiani e internazionali.

Grazie al nostro know-how e alla diversità della nostra offerta, rispondiamo alle esigenze dei nostri clienti e partner, mantenendo un forte impegno verso un approccio di Responsabilità Sociale e Ambientale.

Dati Chiave 2025

600 milioni € di fatturato

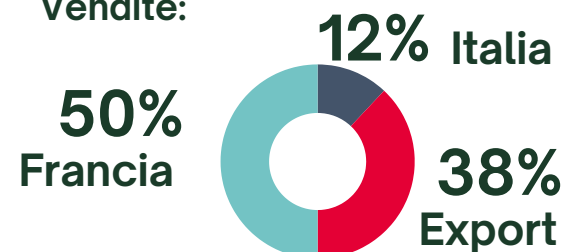
2 025 collaboratori

105 000 tonnellate di prodotti fabbricati

1^{er} Produttore di biscotti BIO in Francia

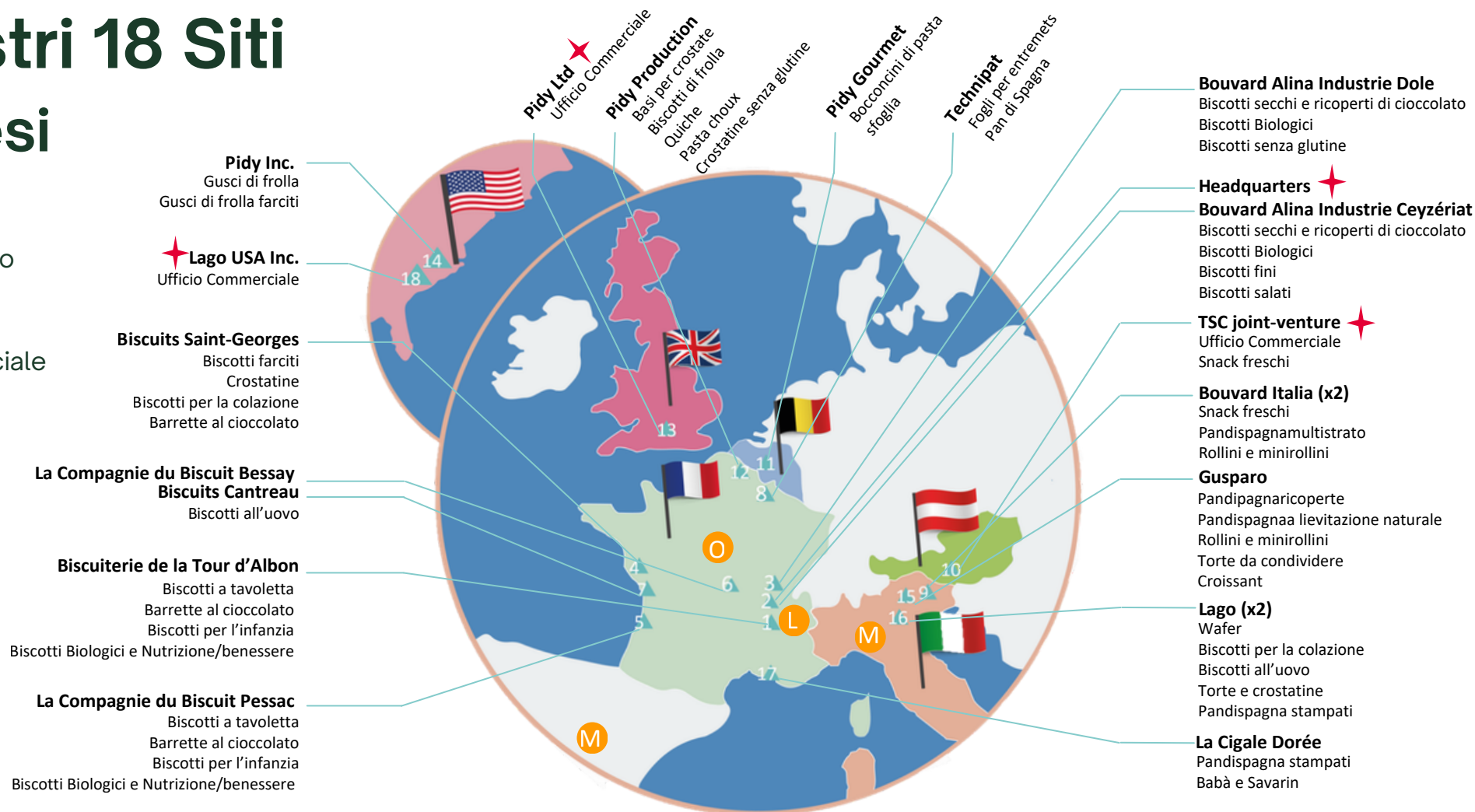
35 ans crescita organica ed esterna

Le Nostre Vendite:



I Nostri 18 Siti 6 Paesi

- ▲ Siti
- Magazzino Logistico
- ★ Ufficio Commerciale



Strutturare il nostro approccio per rafforzare il nostro impatto

Guidati dalla nostra missione, lavoriamo da oltre dieci anni per migliorare la Qualità della Vita sul Lavoro, sviluppare Filieri sostenibili e responsabili, ridurre l'uso della plastica e proteggere la Biodiversità.

In questa logica di trasformazione, la nostra traiettoria di decarbonizzazione è stata ufficialmente validata nel 2024 dallo SBTi (Science Based Targets initiative), confermando i nostri impegni climatici di lungo periodo.

La nostra **strategia RSA** si articola attorno a quattro pilastri fondamentali, sostenuti a livello di Gruppo da due comitati direttivi complementari: il COPIL RSA Groupe e il COPIL RSA Bouvard Pro. Questi comitati riuniscono la direzione generale e membri del management per definire le priorità, coordinare le iniziative e promuovere una cultura RSA a tutti i livelli dell'azienda.

Dal 2024, la **Green Team**, un gruppo di collaboratori volontari con sede al Siège in Francia, ha avviato diversi progetti concreti, tra cui attività di sensibilizzazione agli ecogesti. Parallelamente, l'iniziativa **Colibris**, con le ambasciatrici RSA di Bouvard Pro, è proseguita con grande dinamismo nel 2025. Hanno realizzato azioni di sensibilizzazione su vari temi (clean-up day, digitale responsabile, mobilità sostenibile, ecc.), promuovendo il coinvolgimento locale e una crescente consapevolezza collettiva.

**IL PARTNER IDEALE PER UNA PAUSA
GOLOSA, IL NOSTRO GRUPPO FAMILIARE
CREA CON PASSIONE PRODOTTI SEMPRE
PIÙ SANI E RISPETTOSI DEL NOSTRO
PIANETA, PER IL MASSIMO PIACERE DI
CHI LI GUSTA!**

Il nostro programma **Bouvard 4 All**, lanciato nel 2023, continua a sostenere le iniziative personali dei collaboratori in linea con i pilastri del Gruppo e con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (OSS) delle Nazioni Unite.

Ad oggi, una decina di progetti è stata finanziata, tra iniziative umanitarie, educative e sportive.

Nel 2025, parallelamente al proseguimento di questo progetto di decarbonizzazione, abbiamo avviato il nostro percorso CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive).

È stato definito un team di progetto e un quadro metodologico strutturato, e abbiamo realizzato la nostra prima analisi di doppia materialità, fondamento del nostro futuro reporting di sostenibilità (vedi pagina seguente).

Questa tappa rappresenta un passaggio importante verso una gestione più strategica, chiara e misurabile delle nostre performance extra-finanziarie.

INTERVIEW
À REGARDER



Manue s'engage dans
le Trek des Gazelles
avec Bouvard 4 All

Analisi di Doppia Materialità

Questa prima analisi offre una lettura strutturata delle nostre principali sfide e mette in evidenza i temi che richiederanno una maggiore attenzione negli anni a venire. Non riassume tutte le nostre priorità, ma ci aiuta a comprendere meglio gli argomenti che, domani, potranno influenzare maggiormente le nostre attività, i nostri stakeholder e le nostre scelte strategiche.

Rappresenta quindi uno strumento prezioso per prendere distanza, osservare la nostra organizzazione da un'altra prospettiva e identificare i temi che guideranno l'evoluzione del nostro approccio RSA.

L'analisi mette in evidenza diversi temi prioritari per il Gruppo:



- **la forza lavoro**, che include condizioni di lavoro, salute e Sicurezza, benessere e sviluppo dei collaboratori, elementi essenziali per il corretto funzionamento delle nostre attività;



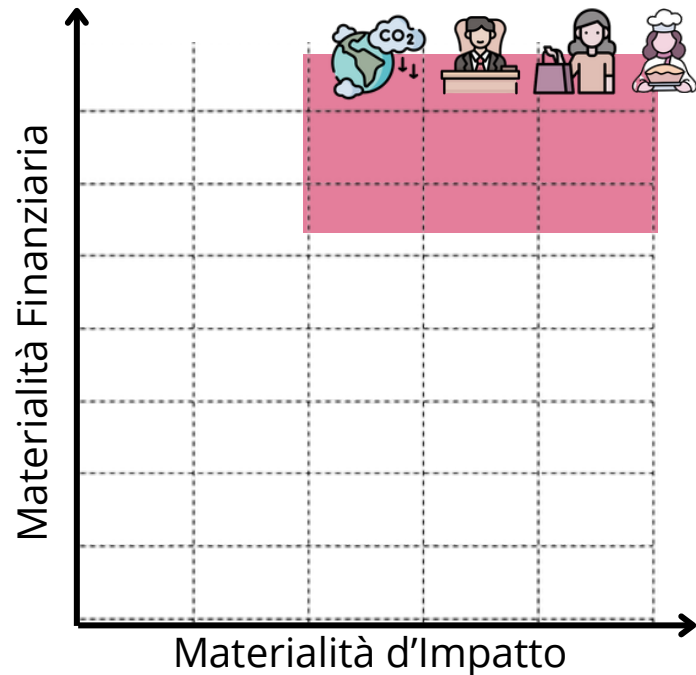
- **i consumatori e gli utenti finali**, con aspettative elevate in termini di Qualità, Sicurezza e trasparenza dei prodotti;



- **la condotta aziendale e le pratiche etiche**, fondamentali per garantire conformità, integrità e fiducia con i nostri partner;



- **il cambiamento climatico**, che ci impegna a ridurre i nostri impatti ambientali, rafforzare la nostra resilienza e adattare le nostre attività alle evoluzioni future.



Questa visione è il risultato di un lavoro lungo, rigoroso e collaborativo, guidato dal gruppo di lavoro AULNE. Nel corso di diversi mesi, i membri del gruppo hanno moltiplicato scambi, workshop e analisi per costruire una prima lettura solida e condivisa delle nostre principali sfide, ponendo le basi essenziali per le fasi successive del percorso.

Ora entriamo in una nuova fase, altrettanto strutturante: la raccolta e la consolidazione dei dati quantitativi e qualitativi provenienti dalle nostre diverse Business Units. Questo lavoro arricchirà e affinerà la nostra analisi in vista della conformità alla CSRD.



I 4 pilastri della nostra strategia



METTERE LA PERSONA AL CENTRO

- Garantire il benessere e la salute dei nostri collaboratori
- Accompagnare i consumatori di snack verso scelte più sane



RIPENSARE I PRODOTTI DEL FUTURO

- Ascoltare i consumatori per anticipare le loro esigenze
- Innovare per ottimizzare il gusto migliorando al tempo stesso il profilo nutrizionale
- Migliorare l'eco-design dei nostri imballaggi



APPROVVIGIONARSI IN MODO SOSTENIBILE E RESPONSABILE

- Garantire un approvvigionamento etico: carta degli acquisti responsabili, eliminazione degli ingredienti controversi, tracciabilità degli ingredienti e sviluppo a lungo termine delle Filiere agricole per sostenere l'agricoltura di domani



PRODURRE CON INTELLIGENZA

- Preservare e trasmettere il know-how Bouvard
- Ridurre gli impatti ambientali dei nostri stabilimenti (consumi di energia e acqua, gestione dei rifiuti, lotta allo spreco alimentare, ecc.) e della supply chain
- Digitalizzare e modernizzare continuamente lo strumento produttivo





"Mettere la persona al centro"

La nostra forza risiede soprattutto nelle nostre squadre: collaboratori appassionati, impegnati e capaci di affrontare sfide ambiziose.

Insieme a clienti e partner che condividono le stesse aspettative, ci impegniamo ad offrire prodotti di Qualità in linea con le esigenze del mercato.

Ponendo i bisogni di tutte le nostre parti interessate al centro della nostra strategia, costruiamo soluzioni sostenibili, performanti e su misura.

AZIONE DI PUNTA

2025

Il nostro sito Pidy Gourmet è stato premiato per aver implementato una politica HR inclusiva e orientata al futuro, costruita attorno a un valore centrale: il **rispetto**. L'azienda ha mobilitato tutte le squadre per condividere Buone Pratiche e costruire una roadmap HR comune, promuovendo una cultura internazionale, intergenerazionale e aperta. Grazie a formazioni mirate, a una leadership esemplare e a una comunicazione regolare, la consapevolezza collettiva su diversità, inclusione e lavoro collaborativo si è rafforzata. Questo approccio contribuisce in modo concreto a migliorare la soddisfazione e il coinvolgimento dei collaboratori, leve essenziali per benessere e performance.

Pidy Gourmet ha così ottenuto il premio **"Costruire un Ambiente di Lavoro Inclusivo"**, assegnato nell'ambito del programma WELT di VOKA, che riconosce l'impatto duraturo di queste iniziative.

Questo riconoscimento si inserisce pienamente nella strategia HR del Groupe, che mira a sviluppare ambienti di lavoro inclusivi, coerenti e collaborativi in tutti i suoi siti.

Sicurezza

La Sicurezza, un pilastro essenziale della nostra performance sostenibile

Poiché non può esistere performance sostenibile senza Sicurezza, dal 2020 stiamo strutturando un approccio ambizioso alla salute e alla Sicurezza sul lavoro, con l'obiettivo di offrire a tutti i nostri collaboratori un ambiente di lavoro sicuro, sano e rispettoso.

Questo approccio si basa su tre pilastri fondamentali:

- **Eliminare i rischi critici:** identificare ed eliminare le situazioni di rischio maggiori attraverso azioni tecniche mirate e investimenti adeguati.
- **Strutturare e formalizzare la gestione della salute & Sicurezza:** definire regole chiare, stabilire procedure operative e rafforzare competenze specifiche tramite formazioni dedicate.
- **Promuovere una cultura della Sicurezza:** valorizzare i comportamenti sicuri ogni giorno attraverso campagne di sensibilizzazione, workshop in sito e comunicazione regolare.



La “Safety Dialogue Challenge”: nuovi team sono stati formati al dialogo sulla Sicurezza, uno strumento essenziale per prevenire situazioni pericolose ed incidenti. Per incoraggiare l'applicazione concreta di questa formazione sul campo, è stata lanciata una challenge a livello di Gruppo per valorizzare e contabilizzare i dialoghi sulla Sicurezza realizzati nei siti.

Momento forte 2025: “La settimana del quiz Sicurezza”

Per coinvolgere tutti i collaboratori nei giusti riflessi di Sicurezza, è stata dedicata un'intera settimana a un “Quiz Sicurezza”, organizzato in tutti i siti del Gruppo.

Questo momento ludico e formativo ha permesso di stimolare le squadre, rafforzare i messaggi chiave e premiare l'impegno collettivo, con premi assegnati ai partecipanti più performanti.

Questa dinamica contribuisce a costruire una cultura condivisa della Sicurezza, in cui ogni collaboratore diventa attore della prevenzione, al servizio della performance collettiva e della protezione di tutti.

Dal 2024 il nostro impegno per la Sicurezza si è ulteriormente rafforzato con l'ambizione di raggiungere “zero incidenti” entro il 2028.

20,66

Indice di frequenza

2024 : 20,84 / 2023 : 30,4

Obiettivo: 17

12

Nuove malattie professionali

2024 : 11 / 2023 : 9

Obiettivo: 7

1,13

Indice di gravità

2024 : 1,02 / 2023 : 1,17

Objectif : 0,9



Giornata Sicurezza presso il sito
LCB Pessac

77

Numero di
apprendisti nel
Gruppo

2024 : 84 / 2023 : 78

80%

collaboratori che
hanno ricevuto una
formazione

2024 : 86% / 2023 : 72%

1,5%

della massa
salariale dedicata
alla formazione

2024 : 2% / 2023 : 2,9%



Formazione

Formare per progredire insieme

In un'ottica di miglioramento continuo, seguiamo lo sviluppo di percorsi formativi strutturati all'interno di Bouvard France, avviati nel 2024.

Questi programmi mirano a fornire una base comune di conoscenze e Buone Pratiche ai nuovi collaboratori, ai manager e ai direttori, in particolare su temi essenziali: Sicurezza, cybersicurezza, codice di condotta...

La **Bouvard Academy**: strumenti pedagogici innovativi

Grazie alla Bouvard Academy, tutti i nostri collaboratori beneficiano di programmi di formazione diversificati, tra cui:

- moduli digitali immersivi a 360°,
- laboratori pratici adattati ad ogni mansione,
- accompagnamento lungo tutto il percorso professionale.

Nel nostro sito di Bouvard Alina Industrie Dole, un programma specifico di 18 settimane accompagna i lavoratori interinali verso un contratto a tempo indeterminato, con:

- tutoraggio personalizzato,
- sviluppo progressivo delle competenze,
- colloqui regolari per valutare competenze acquisite e prospettive di crescita.

INTERVISTA DA VEDERE



Il percorso
di
Almerindo

Una dinamica continua di sensibilizzazione

• Riscaldamento all'inizio del turno:

È stato avviato un programma di prevenzione della salute con sessioni settimanali di riscaldamento animate da collaboratori formati. Questa routine è già attiva per le funzioni di supporto e il suo sviluppo è previsto per gli operatori nel 2026 sul nostro sito di Pidy Production

• Sensibilizzazione sul clima:

Diversi siti hanno integrato nei loro percorsi formativi annuali un workshop dedicato al cambiamento climatico, per comprenderne meglio cause, impatti e leve d'azione.

• Giornate QHSE:

Da diversi anni, ogni sito dedica un'intera giornata a Qualità, igiene, Sicurezza e Ambiente, fermando le linee di produzione per consentire a tutti di partecipare attivamente.

• Sicurezza stradale:

Sessioni di prevenzione dei rischi stradali vengono proposte regolarmente, in particolare nei siti dove gli spostamenti professionali sono frequenti.

Qualità della Vita sul Lavoro, Diversità & Inclusione

Siamo convinti che la performance del Gruppo si basi soprattutto sull'impegno dei suoi collaboratori. Per rafforzare questo legame, realizziamo ogni giorno azioni concrete a favore di un ambiente di lavoro sano, inclusivo e rispettoso per tutti.

Migliorare il benessere sul lavoro

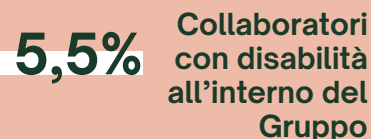
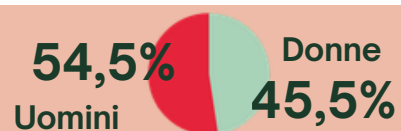
Il miglioramento continuo della Qualità della Vita sul Lavoro (QVT) è al centro delle nostre priorità. Questo si traduce in iniziative concrete implementate in tutti i nostri siti:

- eventi di team building regolari per rafforzare la coesione del team,
- accoglienza delle famiglie dei collaboratori ed eventi dedicati durante le giornate "porte aperte",
- servizi di asilo nido disponibili in due siti del Gruppo.

Presso gli Headquarters, le postazioni di lavoro sono state ripensate con l'installazione di scrivanie regolabili in altezza, accompagnate da una formazione e-learning sull'ergonomia per favorire buone pratiche quotidiane.

Il nostro Ufficio Commerciale nel Regno Unito, Pidy Ltd, si è inoltre trasferito nel 2025 in nuovi locali più moderni e confortevoli, meglio adattati alle esigenze e al benessere delle squadre.

Una HR Survey e diversi barometri sociali sono stati realizzati quest'anno in vari siti dai team HR per raccogliere il feedback dei collaboratori sulle loro mansioni, sul loro ambiente di lavoro e sulla loro Qualità della Vita sul Lavoro.



Introdotta nel 2025 su tutti i siti Bouvard Pro, il Feedback Cycle rafforza il dialogo regolare tra collaboratori e manager. Più frequente di un colloquio annuale, permette di adattare rapidamente le azioni, risolvere le difficoltà non appena emergono e accompagnare in modo più efficace lo sviluppo professionale di ciascuno.

Creando scambi strutturati e ricorrenti, contribuisce a una collaborazione più fluida, una migliore comprensione reciproca e un maggiore coinvolgimento quotidiano.

Diversità, inclusione & pari opportunità

Fedeli ai nostri impegni, continuiamo a promuovere iniziative volte a favorire la diversità, l'inclusione e la parità professionale, in coerenza con gli orientamenti strategici del Gruppo:

- Sviluppare la diversità dei ruoli,
- Favorire l'inclusione delle persone con disabilità attraverso partnership con il settore protetto e adattato,
- Prevenire i rischi psicosociali identificando situazioni di lavoro che possono influire sulla salute fisica o mentale dei collaboratori.

Attraverso questi impegni affermiamo la nostra volontà di mettere l'Umano al centro della nostra performance sostenibile, creando le condizioni per un lavoro appagante per tutte e tutti.



Vendita solidale a sostegno della lotta contro il tumore al seno

Anche quest'anno, le squadre del nostro Gruppo si sono mobilitate per sostenere la lotta contro il tumore al seno.

Grazie a questa bellissima partecipazione, sono stati raccolti e donati alle Leghe regionali contro il cancro un totale di 11.200 €.



Un'attenzione particolare al comfort degli operatori a Anneyron

Nel sito Biscuiterie de la Tour d'Albon sono state offerte calze a compressione agli operatori volontari per alleviare il disagio legato al lavoro in piedi.

Bouvard Bakery Italia corre per la ricerca con la Staffetta Telethon

Dal 29 al 30 novembre 2025, un team di runner e sostenitori di Bouvard Bakery Italia ha partecipato con entusiasmo alla 27ª edizione della Staffetta Telethon "24 x 1 ora" di Udine. Per ogni chilometro percorso, è stato donato un contributo alla Fondazione Telethon, che sostiene la ricerca sulle malattie genetiche rare.



Qualità della Vita sul Lavoro

Esempi di azioni nel 2025

Pink October – Mese Solidale

Nel quadro di Pink October, i collaboratori hanno partecipato a camminate solidali in diversi siti del Gruppo, creando un momento di sensibilizzazione e condivisione.

Parallelamente, in alcuni siti sono stati piantati alberi da frutto come simbolo di speranza e di vita... contribuendo anche alla Biodiversità locale.



Mobility Challenge

Bouvard Pro ha lanciato la 2ª edizione del suo Bouvard Tour in versione mobilità sostenibile con il Mobility Challenge, con un obiettivo: incoraggiare i collaboratori ad adottare modalità di trasporto alternative all'auto individuale, sia nella vita professionale sia in quella personale.

Risultato: 9,2 tonnellate di CO₂ evitate, pari all'impronta di Carbonio annuale di un cittadino belga o francese.



Intervista

3 domande a Maria Luisa Paron, Marta Tavano e Gianluca Carbone
ERP Specialist, AIOT Specialist e System Administrator presso Bouvard Italia



Di cosa vi occupate concretamente ogni giorno?

Seguiamo progetti diversi, ma strettamente collegati: i sistemi gestionali, con la prossima introduzione di SAP, la cybersicurezza, l'automazione dello stabilimento e le infrastrutture di rete.

Il nostro obiettivo è fare in modo che tutto sia integrato e funzioni in modo stabile, soprattutto tra realtà aziendali con storie e sistemi differenti.

Alla fine, tutto deve dialogare. È questa la vera sfida.

Il nostro lavoro si sviluppa sempre nel lungo periodo. L'informatica non è fatta di traguardi definitivi, ma di evoluzione continua, manutenzione e miglioramento costante.

Anche progetti considerati "conclusi", come il cambio dell'intermediario logistico in Italia, sono il risultato di un percorso articolato e condiviso.

Cosa vi piace di più del vostro lavoro?

Il rapporto con i colleghi e la possibilità di aiutarli concretamente.

E poi l'evoluzione continua: c'è sempre qualcosa di nuovo da imparare o da migliorare.

L'IT non è solo tecnologia: è ascolto, supporto, capacità di tradurre bisogni in soluzioni. È l'aiuto concreto che si offre ogni giorno a chi, grazie a questi sistemi, può lavorare meglio.

Ed è anche la curiosità a guidarci: quella spinta a cercare nuove soluzioni, a migliorare ciò che già esiste, a immaginare ciò che ancora non c'è.

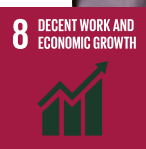
In un ambito in cui tutto cambia rapidamente, questa tensione verso l'innovazione diventa una leva fondamentale.

Quanto è importante oggi l'IT per un'azienda?

È fondamentale.

Anche se può sembrare complessa per chi non è del settore, l'informatica è un elemento chiave per innovare e rimanere competitivi.

Anche se per molti resta un ambito tecnico e poco accessibile, oggi l'IT rappresenta uno dei fattori più determinanti per un'azienda che vuole essere davvero all'avanguardia.



"Ripensare i prodotti del futuro"

Poniamo l'impatto ambientale e la Qualità nutrizionale dei nostri prodotti al centro del nostro approccio, fin dalla fase di progettazione.

Per questo motivo miglioriamo continuamente le nostre ricette: riduzione progressiva del contenuto di zucchero, limitazione degli additivi, selezione di aromi naturali e adeguamento delle porzioni per rispondere meglio alle aspettative dei consumatori.

Parallelamente, ripensiamo i nostri imballaggi in un'ottica di economia circolare, rafforzando così il nostro impegno per un'alimentazione più responsabile e sostenibile.

AZIONE DI PUNTA

2025

Nel 2025 abbiamo lanciato **"Déli Pop"**, un biscotto identitario co-creato con i team di Scamark (Leclerc), in continuità con il successo di **"Les Mots Doux"**, lanciati nel 2023.

Frutto di un intenso lavoro congiunto tra i team Scamark e i team Bouvard, Déli Pop unisce una ricetta inedita, un processo produttivo innovativo e il massimo della golosità, per rispondere alle nuove aspettative dei consumatori. Nello stesso anno ha ricevuto il premio **"FEEF d'Or"**.

Questo lancio illustra la nostra capacità di offrire ai nostri clienti prodotti unici, distintivi e ricchi di significato, valorizzando pienamente il nostro savoir-faire biscottiero e l'espressione dell'identità della loro insegna.



INTERVISTA DA VEDERE



Emeline &
Marie-Anne
presentano
le **"Déli
POP"**

Unire responsabilità, Innovazione e piacere di consumo

L'Innovazione è parte integrante del nostro DNA. Ogni anno prendono forma quasi 180 progetti di sviluppo prodotto, sostenuti dalla diversità del nostro portafoglio, dalla nostra vicinanza ai consumatori, dalla flessibilità dei nostri strumenti industriali e, soprattutto, dalla creatività delle nostre squadre.

Presenti in numerosi siti del Gruppo, i nostri team R&D e Marketing lavorano in sinergia per anticipare le tendenze di consumo e immaginare prodotti più sani, più sostenibili e in linea con le aspettative dei clienti.

Panel interni ed esterni vengono regolarmente coinvolti per valutare le nostre innovazioni e garantire la Qualità dei nostri prodotti secondo i nostri standard.

I nostri siti produttivi partecipano attivamente a questa dinamica integrando materie prime più responsabili, ottimizzando le ricette ed esplorando soluzioni per ridurre gli impatti ambientali e sociali dei nostri prodotti.

600 Panel
Consumatori
organizzati nel 2025

Piste concrete per un'alimentazione più sostenibile

- Sono state sviluppate alternative al cioccolato utilizzando sostituti senza cacao, al fine di ridurre l'impatto ambientale legato alla coltivazione del cacao.
- Sono stati proposti ai nostri clienti biscotti a base di legumi: benefici per la salute e anche per l'Ambiente, poiché la loro coltivazione contribuisce alla rigenerazione dei suoli.
- Presso Pidy Gourmet sono stati creati bocconcini a base di farina di grano integrale, che uniscono gusto, nutrizione e semplicità. Pidy Production ha inoltre sviluppato ricette con ridotto contenuto di burro per le basi di torta, consentendo di passare dal 23% al 16% di burro.

Conciliare responsabilità e piacere di consumo

In tutte le nostre iniziative di Innovazione ci assicuriamo che gusto e piacere rimangano al centro.

Offrire prodotti più sani e responsabili non deve mai andare a scapito della golosità o dell'esperienza del consumatore.

Progettiamo ricette adatte alle aspettative di ciascuno, indipendentemente dall'età o dal profilo, per rispondere alla diversità degli usi e dei momenti di consumo.

Misurare meglio l'impatto dei nostri prodotti con le Analisi del Ciclo di Vita

Dalla fine del 2023 abbiamo avviato la realizzazione di Analisi del Ciclo di Vita (ACV) per comprendere meglio l'impatto ambientale dei nostri prodotti, dall'approvvigionamento delle materie prime fino al consumo finale.

Nel 2025 abbiamo rafforzato questo approccio affidandoci alla piattaforma Greenly, che ci permette di disporre di dati aggiornati. Questa evoluzione ci consente di rendere i nostri dati più affidabili e di facilitarne l'utilizzo in una logica di gestione ambientale. Questi studi approfonditi offrono una visione globale del ciclo di vita del prodotto, dalla selezione degli ingredienti alla distribuzione, passando per la produzione, il confezionamento e la fine vita degli imballaggi.



-2,8

Tonnellate di
plastica in
1 anno per
1 referencia



INTERVISTA
DA VEDERE



Cécile,
Responsabile Qualità,
sito di Ceyzériat

Un'attenzione particolare alla circolarità dei nostri imballaggi

Siamo convinti che ripensare i prodotti di domani significhi progettarli considerando l'intero ciclo di vita. Ciò implica leve quali l'eco-design⁽¹⁾, la riduzione o persino l'eliminazione di alcuni imballaggi, e il ricorso a materiali riciclabili o riutilizzabili.

I nostri progressi concreti nel 2025

Quest'anno, in diversi dei nostri siti industriali sono state realizzate azioni per migliorare la circolarità dei nostri imballaggi:

- Nel sito Biscuiterie di Tour d'Albon, le vaschette in PP sono state sostituite da vaschette in PET contenenti materiali riciclati, facilitando così il riciclo nelle Filiere esistenti.
- Abbiamo inoltre ridotto le dimensioni delle vaschette della nostra gamma di bastoncini per ottenere un migliore equilibrio tra protezione del prodotto e quantità di imballaggio. Questa modifica ha permesso una riduzione del 4,8% del volume totale, pari a 2,8 tonnellate di plastica risparmiate.
- La nostra partecipazione al progetto R3Pack, insieme a un consorzio di industrie, distributori e attori del riutilizzo, ha portato allo sviluppo di prodotti "mini-ludici" in contenitori riutilizzabili.

Sebbene la sperimentazione abbia evidenziato la complessità dell'implementazione su larga scala, ha anche mostrato che i consumatori sono pronti ad adottare nuovi modelli di consumo, a condizione di un adeguato accompagnamento. Questo progetto pilota ha permesso di identificare gli adattamenti industriali necessari per proseguire il percorso.



Proseguiamo il nostro obiettivo di raggiungere il 100% di imballaggi riciclabili, in particolare per i nostri imballaggi flessibili in polipropilene, la cui riciclabilità è ancora migliorabile.

I nostri imballaggi in cellulosa (cartoni e astucci) sono già riciclabili al 100%, e continuiamo a utilizzare cartone composto per l'80% da materiale riciclato, proveniente da fonti certificate FSC o PEFC.

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

Intervista

3 domande a Alice Leclercq Responsabile R&D, Pidy Gourmet [Bouvard Pro]



Puoi parlarci del tuo percorso in Bouvard Pro ?

Ho iniziato il mio percorso in Bouvard Pro con un contratto di apprendistato nel 2023-2024, lavorando presso il sito Pidy Gourmet come parte del mio ultimo anno di Master all'ISA, con specializzazione in R&D agroalimentare.

Durante quell'anno ho lavorato in particolare a un progetto che mi è piaciuto molto: lo sviluppo della gamma Derby, sfoglie colorate dolci e salate, oggi commercializzate e tra le ultime innovazioni di Pidy Gourmet. Al termine del mio apprendistato ho avuto l'opportunità di entrare in azienda con un contratto a tempo indeterminato come Responsabile R&D di Pidy Gourmet.

E da gennaio 2026 faccio anche parte del team delle ambasciatrici RSA di Bouvard Pro, i "Colibris". Questa missione dà ancora più senso al mio lavoro quotidiano.

Puoi parlarci delle tue missioni quotidiane e di ciò che ti entusiasma di più nel tuo lavoro?

Le mie missioni sono molto varie. Rispondo alle esigenze dei team Marketing e Commerciale per sviluppare nuovi prodotti: ricette innovative, nuovi formati, nuove combinazioni di ingredienti... sia per rispondere alle aspettative del mercato sia a richieste specifiche dei clienti.

Lavoro anche al miglioramento dei processi industriali, con l'obiettivo di ottimizzare la Qualità dei prodotti e le tecniche di produzione.

Ciò che mi appassiona davvero è poter partecipare a un progetto dalla A alla Z: dalla creazione del prodotto e della ricetta in laboratorio, a vederlo prendere forma durante l'industrializzazione, fino al prodotto finito e allo studio della sua shelf life. È un processo molto completo e stimolante.

Apprezzo moltissimo anche la dimensione umana: essere a contatto diretto con le persone sul campo, scambiare con loro, arricchisce profondamente il mio lavoro quotidiano.

Parlaci delle tue principali innovazioni per il 2025 presso Pidy Gourmet?

Il progetto Derby aveva come obiettivo iniziale la creazione di bocconcini colorati clean label, ovvero utilizzando esclusivamente coloranti naturali. Tutte le aromatizzazioni sono naturali, senza aromi artificiali. I colori sono più chiari, a dimostrazione del ricorso esclusivo a coloranti naturali.

Il progetto dei bocconcini / mini-bocconcini integrali: una parte della farina viene sostituita con farina di grano integrale, consentendo al prodotto di riportare l'indicazione "integrale". L'obiettivo era offrire un'alternativa con un profilo nutrizionale diverso e un maggiore apporto di fibre.

"Approvvigiarci in modo sostenibile e responsabile"

In qualità di attore impegnato da lungo tempo nell'approvvigionamento responsabile, coltiviamo una relazione di fiducia duratura con le nostre parti interessate, garantendo al contempo la Qualità dei nostri prodotti e il loro impatto sull'Ambiente.

La nostra strategia si basa su due leve complementari:

- un approvvigionamento responsabile per le nostre materie prime esotiche,
- la creazione di Filiere sostenibili per i nostri ingredienti locali, in partnership con il mondo agricolo.

AZIONE DI PUNTA 2025

Nel 2025 abbiamo strutturato il nostro approvvigionamento responsabile elaborando una **Carta degli Acquisti Sostenibili**, destinata ai nostri fornitori.

Questo documento si basa su quattro pilastri: Ambiente, etica, documentazione normativa e politica di sviluppo sostenibile.

In questo contesto chiediamo ai nostri fornitori di firmare la Carta, di fornirci l'impronta di Carbonio dell'ingrediente fornito (o, se non disponibile, quella della loro azienda), nonché qualsiasi documento che attesti i loro impegni RSA.

Il nostro obiettivo è valutare meglio il loro livello di impegno e accompagnarli nel loro percorso di miglioramento, per costruire insieme Filiere più sostenibili e responsabili.

1 NO POVERTY



2 ZERO HUNGER



12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION



13 CLIMATE ACTION



15 LIFE ON LAND



I nostri Acquisti Sostenibili



All'interno del Groupe Bouvard seguiamo il nostro approccio di approvvigionamento sostenibile, prestando particolare attenzione alle materie prime esotiche come cacao e olio di palma.

Miriamo a garantire trasparenza, tracciabilità e sostenibilità nei nostri acquisti, sostenendo al contempo pratiche agricole rispettose delle Persone e dell'Ambiente.

Cacao: un impegno concreto a fianco delle cooperative

Siamo convinti che le cooperative di produttori siano attori fondamentali della trasformazione sostenibile delle Filiere.

Esse contribuiscono a migliorare le condizioni di vita degli agricoltori e delle loro famiglie, a promuovere pratiche agricole responsabili e a garantire una remunerazione equa.

Nel 2025, il 42% dei nostri volumi di cacao è stato acquistato da cooperative affiliate ai marchi Rainforest Alliance, Fairtrade o Biologico.

Proseguiamo inoltre partnership dirette con due cooperative situate nella Repubblica Dominicana, produttrici di cacao Biologico.

Questi impegni esprimono la nostra volontà di costruire relazioni sostenibili ed etiche, in collegamento diretto con i territori di origine.

Olio di palma: un'esigenza di tracciabilità e certificazione

Per il nostro approvvigionamento di olio di palma abbiamo scelto un approccio rigoroso basato sulla certificazione RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil).

Questo standard esigente garantisce una produzione sostenibile sotto il profilo economico, ambientale e sociale.

Nel 2025, il 98% del nostro olio di palma convenzionale era certificato RSPO Segregated (SG), e puntiamo al 100% entro il 2027.

Inoltre, il 100% del nostro olio di palma Biologico utilizzato in Francia è certificato RSPO Identity Preserved (IP), garantendo una tracciabilità completa dalla piantagione al prodotto finito.

Questi impegni riflettono la nostra volontà di limitare il nostro impatto e sostenere Filieri agricole virtuose ovunque operiamo.

98% Olio
di Palma RSPO
convenzionale

Le nostre Filiere Convenzionali

Per noi, una Filiera agricola è una catena di attori che comprende agricoltori, trasformatori e noi stessi. Questi attori si impegnano attorno alla stessa materia prima agricola all'interno di un progetto comune di sviluppo a medio o lungo termine, della durata minima di tre anni.



Filiera Uova

200

allevatori in Francia

100%

galline allevate in sistemi alternativi biologico, all'aperto o a terra

60%

dei fabbisogni di Bouvard France per l'ingrediente proviene dalla Filiera



Filiera Burro



24

cooperatori integrati



50

tonnellate di burro sotto contratto Filiera per il sito Bouvard Alina Industrie Dole

3 %

dei fabbisogni di Bouvard France per l'ingrediente proviene dalla Filiera



Filiera Comté AOP



23

aziende agricole produttrici



1

Caseificio nel Giura



8

mesi di stagionatura minima

100%

dei fabbisogni di Bouvard France per l'ingrediente proviene dalla Filiera



Filiera Grano Bouvard

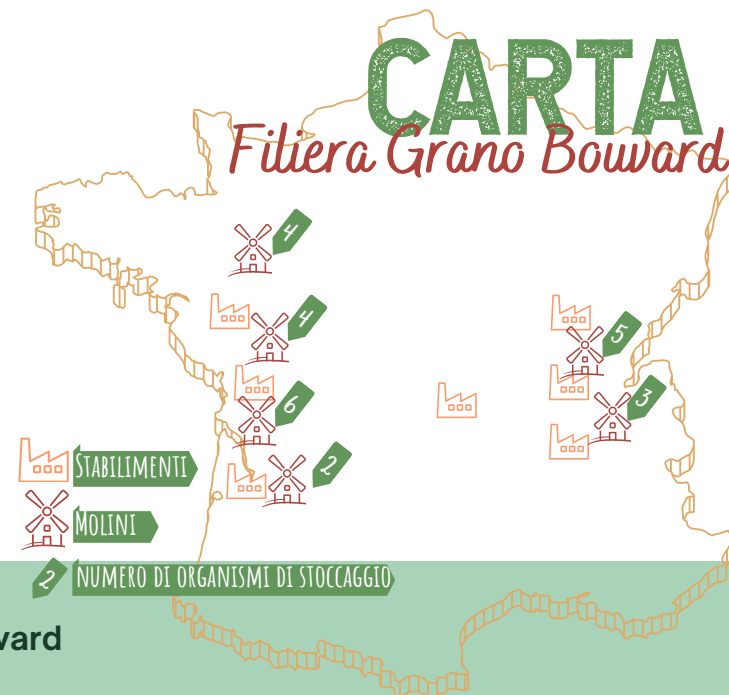
6

molini associati ai nostri siti produttivi



100%

dei fabbisogni di Bouvard France per l'ingrediente proviene dalla Filiera



16

organismi di stoccaggio



102

silos di stoccaggio

In Francia, la Filiera Grano Bouvard si basa su una Carta di Produzione elaborata da Arvalis.

Questa Carta stabilisce diverse esigenze per gli agricoltori, tra cui:

- rendicontare tutte le lavorazioni effettuate sulle parcelle,
- rispettare i periodi interstagionali e di rotazione colturale,
- effettuare bilanci di Biodiversità.

Inoltre, dopo la raccolta, garantiamo l'assenza di qualsiasi trattamento chimico sul grano.

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

Le nostre Filiere Biologiche

Siamo impegnati nell'agricoltura Biologica da oltre 40 anni e siamo stati, fin dall'inizio, il primo produttore di biscotti Biologici in Francia.

Essere un attore storico e impegnato del Biologico ci conferisce una responsabilità: quella di promuovere un'alimentazione virtuosa, rispettosa della salute umana, dell'Ambiente e degli equilibri agricoli.

Oltre al rispetto di un disciplinare, il Biologico è parte integrante della nostra identità. Per questo abbiamo sviluppato Filiere francesi e Biologiche, costruite insieme ai nostri partner per garantire:

- prodotti di alta Qualità,
- pratiche rispettose degli ecosistemi,
- e approvvigionamenti stabili e sostenibili, senza interruzioni.



Filiera Burro Biologico



60

vacche per azienda in media



41

allevatori in Francia



dei fabbisogni di Bouvard France per l'ingrediente proviene dalla Filiera



Filiera Latte Biologico



290

giorni di pascolo all'anno in media

96%

del foraggio è prodotto nelle aziende agricole



353

allevatori in Francia



dei fabbisogni di Bouvard France per l'ingrediente proviene dalla Filiera



Filiera Uova Biologiche



61

allevatori in Francia



100%

galline allevate all'aperto



dei fabbisogni di Bouvard France per l'ingrediente proviene dalla Filiera



Filiera Grano Biologiche



1448

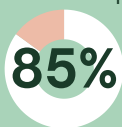
agricoltori contribuenti in Francia



2%

del raccolto di grano Biologico francese acquistato da Bouvard France*

(frumento tenero utilizzato dall'industria molitoria francese)



dei fabbisogni di Bouvard France per l'ingrediente proviene dalla Filiera



Filiera Olio di Girasole Biologiche



380

agricoltori in Francia

zone di produzione in Borgogna e nella Drôme



dei fabbisogni di Bouvard France per l'ingrediente proviene dalla Filiera



Filiera Farro Monococco Biologico



50

agricoltori in Francia

zone di produzione nel Vaucluse



dei fabbisogni di Bouvard France per l'ingrediente proviene dalla Filiera



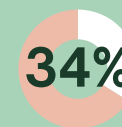
Filiera Fiocchi d'Avena Biologici



230

agricoltori in Francia

zone di produzione in Borgogna



dei fabbisogni di Bouvard France per l'ingrediente proviene dalla Filiera



Filiera Vaniglia Biologica



5

villaggi in Madagascar

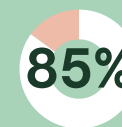


244

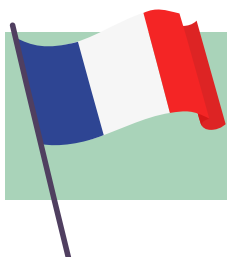
coltivatori

468

appezzamenti di vaniglia



dei fabbisogni di Bouvard France per l'ingrediente proviene dalla Filiera



Le nostre Filiere di approvvigionamento sono per lo più francesi, ad eccezione della vaniglia, per la quale abbiamo scelto di sviluppare una Filiera dedicata in Madagascar.



50%

delle Materie Prime Biologiche acquistate da Biscuits Bouvard France proviene da contratti di Filiera

50%

Obiettivo: mantenere i nostri impegni

Sensibilizzare e agire

Siamo convinti che un approvvigionamento responsabile richieda una migliore comprensione delle sfide ambientali e sociali.

Per questo investiamo nella sensibilizzazione dei nostri collaboratori e realizziamo azioni concrete per proteggere la Biodiversità.

Nel 2025, 200 collaboratori sono stati sensibilizzati sull'Ambiente e 120 collaboratori hanno partecipato agli atelier dell' **Affresco del Clima**, migliorando la comprensione delle cause e delle conseguenze del cambiamento climatico. Quattro collaboratori sono inoltre stati formati dall'associazione Fresque du Climat per animare questi atelier internamente, con l'obiettivo di ampliare ulteriormente questa dinamica di sensibilizzazione.

Proseguiamo anche il nostro impegno sul territorio: tre dei nostri siti Bouvard France sono ora certificati come **rifugi LPO** (Lega per la Protezione degli Uccelli), attestando un'attenzione particolare alla fauna locale.

Siamo inoltre mecenati di **Sylv'ACCTES**, un'associazione dedicata alla gestione forestale sostenibile che concilia sfide ecologiche, economiche e sociali.

Parallelamente, i siti di Technipat, Pidy Production, Pidy Gourmet e Pidy Ltd hanno installato **cinque alveari**, in collaborazione con Bee City e un'associazione britannica locale.

Sono stati inoltre piantati **alberi da frutto** nei siti di Technipat e Pidy Production, contribuendo alla creazione di spazi più verdi e favorevoli alla fauna locale. I siti hanno anche sostenuto la riforestazione dell'Aude, gravemente colpita da incendi, donando 1.000 € alla Fondation du Patrimoine nell'ambito del programma **"Urgence Incendies Aude"**.

Nel quadro dell'iniziativa nazionale **"Le Champ des Rencontres"**, abbiamo organizzato una giornata di "porte aperte", su impulso di Carrefour. Ad Albon, una quindicina di consumatori e partner sono stati accolti presso l'azienda agricola di Laurent (GAEC de la Sourceline), una realtà policulturale Biologica. Questo incontro ha permesso di far conoscere il nostro modello di Filiera sostenibile, basato su contratti tripartiti e pluriennali, garanti di stabilità, Qualità e tracciabilità.

In Italia, il nostro sito Bouvard Italia ha avviato un progetto di **riqualificazione ecologica degli spazi verdi**, in collaborazione con un istituto agrario.

Il progetto prevede la piantumazione di specie locali, la creazione di siepi mellifere e l'installazione di alveari, con l'obiettivo di ripristinare un equilibrio favorevole agli insetti impollinatori.

Previsto su cinque anni, questo programma beneficia di un sostegno regionale e incarna la nostra volontà di rendere i nostri siti industriali luoghi sostenibili e pienamente integrati nel loro ambiente.



Piantumazione nell'ambito del progetto del nostro sito Bouvard Bakery Italia.



Laurent, Le Champ des Rencontres



Le arnie installate nei nostri siti.

Intervista

3 domande a Bastien Bonin, Buyer Groupe Bouvard

Puoi parlarci del tuo percorso in Biscuits Bouvard?

Sono entrato in Biscuits Bouvard nel 2019, spinto dal desiderio di unirmi ad un Gruppo familiare e dare un nuovo significato al mio percorso professionale in un settore che mi appassiona davvero: l'agroalimentare. Fin dal mio arrivo mi sono sentito integrato grazie alla vicinanza e allo spirito familiare del Gruppo. Ho iniziato con un ampio perimetro acquisti (materie prime, energia) e le mie missioni sono evolute con il crescente ruolo della RSA: sviluppo di Filiere, progetti fotovoltaici e diversi temi trasversali legati alla performance e ai costi.

Oggi continuo a sviluppare la mia esperienza in un ambiente dinamico ed esigente, con la volontà di contribuire alla performance sostenibile del Gruppo.

Cosa definisce il lavoro di buyer? E cosa ti appassiona di più in questo ruolo?

Ciò che apprezzo particolarmente nel mio lavoro di buyer in Bouvard è l'autonomia di cui dispongo su un perimetro strategico. I mercati evolvono ogni giorno e le nostre decisioni hanno un impatto diretto sui costi, sulla Qualità dei prodotti e sulle performance degli stabilimenti. È un ruolo che richiede di comprendere i mercati, i vincoli tecnici, le sfide economiche e l'Innovazione: una funzione allo stesso tempo autonoma e naturalmente versatile, in cui si toccano molti ambiti diversi.

Puoi parlarci delle Filiere e della loro importanza?

Quando sono entrato nel Gruppo, sono rimasto colpito dall'importanza attribuita alle Filiere agricole all'interno dell'azienda.

Esse ci permettono di rafforzare la nostra conoscenza del mercato e dell'agricoltura upstream. Offrono inoltre visibilità a tutte le parti interessate, garantendo nel medio/lungo termine volumi, prezzi e Qualità richiesti. Le Filiere consentono di creare un vero legame con l'agricoltura a monte.

La nostra politica acquisti e i nostri impegni RSA hanno messo in evidenza come le Filiere ci permettano di avere una visione globale dell'offerta, concentrando al contempo su temi strutturali (remunerazione degli agricoltori/allevatori, tutela dell'Ambiente, ecc.).



INTERVISTA
DA VEDERE



Bastien & Pierre-Yves
presentano la Filiera
Vaniglia Biologica



Scoperta delle bacche di vaniglia della nostra Filiera

6 CLEAN WATER AND SANITATION



7 AFFORDABLE AND CLEAN ENERGY



8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH



9 INDUSTRY, INNOVATION AND INFRASTRUCTURE



12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION



13 CLIMATE ACTION



"Produrre con intelligenza"

Le nostre scelte di investimento sono guidate da una doppia ambizione: migliorare l'impatto ambientale dei nostri siti industriali e offrire condizioni di lavoro ottimali ai nostri collaboratori.

Per raggiungere questo obiettivo attiviamo diversi leve, tra cui la transizione verso energie decarbonizzate e il continuo miglioramento dei nostri processi operativi, in un'ottica di efficienza e responsabilità.

AZIONE DI PUNTA

2025

Per anticipare gli impatti del cambiamento climatico, ci siamo rivolti a uno studio specializzato. Sulla base delle coordinate geografiche dei nostri siti, è stata valutata la loro **esposizione ai rischi climatici al 2030 e al 2050** secondo diversi scenari.

L'analisi copre 6 o 7 temi di rischio principali: stress idrico, inondazioni, temperature dell'aria, incendi, terremoti...

Ogni sito è stato posizionato e valutato in funzione del proprio livello di esposizione. Questa prima mappatura ci permette ora di identificare le azioni necessarie per prevenire tali rischi e rafforzare la resilienza dei nostri siti.

Bilancio di Carbonio

Emissioni di Carbonio

L'analisi delle emissioni di Gas a Effetto Serra evidenzia una riduzione complessiva del 10,2% tra il 2024 e il 2025, principalmente trainata dalla significativa diminuzione dello scope3 (-10,8%), nonché, in misura minore, dello scope1 (-3,6%), nonostante un aumento dello scope2 (+2,5%).

Questa dinamica si riflette anche in una riduzione del 7,2% delle emissioni per chilogrammo di prodotto finito, indicando che, al di là dell'effetto volume, i nostri prodotti presentano mediamente un migliore profilo di Carbonio rispetto al 2024.

La ripartizione per Business Unit mostra che Bouvard France rimane il principale contributore alle emissioni (46,1%), seguita da Bouvard Italia (45,4%) e Bouvard Pro (8,4%).

Tuttavia, le emissioni rapportate al chilogrammo di prodotto finito risultano più basse per Bouvard France, evidenziando livelli di performance differenziati tra le entità. Queste differenze sono spiegate in particolare dalla natura delle materie prime utilizzate e dai mix energetici specifici di ciascuna Business Unit, rappresentando altrettanti leve di miglioramento mirate.

Traiettorie di Decarbonizzazione

Allineati a una traiettoria di riscaldamento climatico di 1,5 °C, i nostri obiettivi a breve termine (2033), definiti dal 2024, sono i seguenti:

• Energia e Industria:

Ridurre del 54,6 % le nostre emissioni assolute di Gas a Effetto Serra degli Scope 1 e 2 entro il 2033, rispetto all'anno di riferimento 2023.

• Fornitori:

Raggiungere il 93,1 % di fornitori (beni, servizi, trasporto upstream) dotati di obiettivi SBTi entro il 2029.

• Clienti:

Raggiungere il 45% dei clienti (trasporto e distribuzione downstream) impegnati in un percorso SBTi entro il 2029.

• Scope 3 FLAG (Foreste, Terre e Agricoltura):

Ridurre le emissioni assolute entro il 2033, sempre rispetto al 2023.

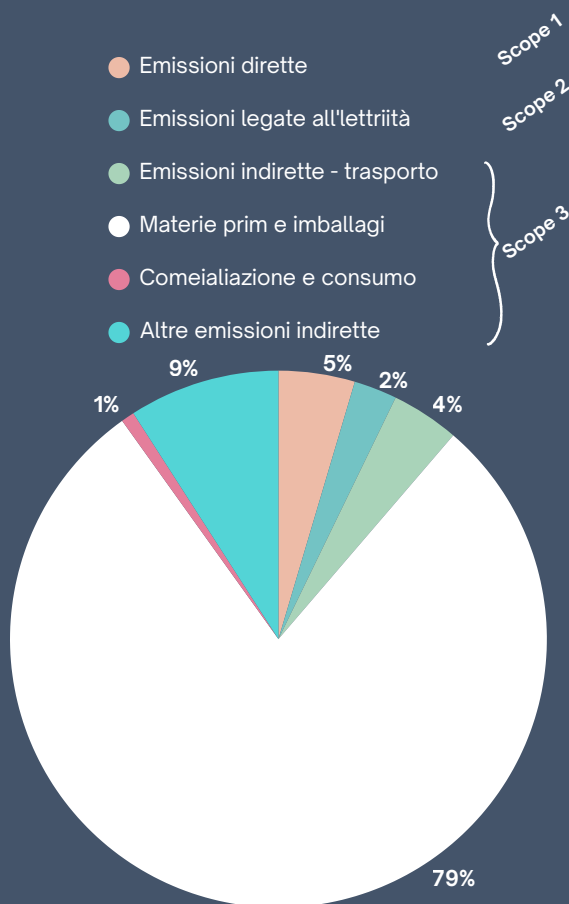
• Zero deforestazione:

Eliminare qualsiasi forma di deforestazione legata alle nostre materie prime a rischio entro dicembre 2025.

Questi impegni riflettono la nostra volontà di agire concretamente per ridurre la nostra impronta di Carbonio, coinvolgendo l'insieme delle parti interessate in ogni fase. Essi strutturano la nostra azione nel tempo e orientano le priorità di investimento e di trasformazione del Groupe.

A livello interno, ciò si traduce in particolare in attività di formazione e sensibilizzazione, soprattutto con i Comitati Direttivi delle nostre Business Units, al fine di coinvolgere tutti i livelli dell'organizzazione in questa trasformazione.

Alla luce di questi impegni, l'analisi dei nostri risultati conferma un allineamento complessivo delle emissioni del Gruppo con la traiettoria di decarbonizzazione definita. Questa situazione evidenzia tuttavia dinamiche contrastanti: mentre il Groupe è in anticipo sullo scope3, gli scope1 e 2 mostrano un lieve ritardo, confermando la necessità di proseguire e intensificare le azioni intraprese sull'energia e sui processi industriali.



Bilancio di Carbonio 2025
Gruppo Biscuits Bouvard

Gestire la sostenibilità ogni giorno

Un approccio strutturato per il miglioramento continuo

Dal 2023 stiamo implementando tecniche di Lean Office all'interno di tutti i reparti, in particolare presso la nostra Headquarters francese, in un'ottica di strutturazione, efficienza e miglioramento continuo. Questo progetto è guidato da un team dedicato di 12 persone formate sui principi del Lean Management, così come dal Comitato Direttivo. Insieme costruiscono un approccio continuo e duraturo con diversi obiettivi:

- **Sviluppare una cultura dello standard:** aggiornando e strutturando i processi interni, in particolare in relazione alla certificazione ISO.
- **Limitare le attività ripetitive:** rendendo più fluida la circolazione delle informazioni e validando le fasi essenziali.
- **Rafforzare la gestione operativa:** grazie al monitoraggio di KPI condivisi e didattici.
- **Formare i team:** diffondendo metodi consolidati come il Lean Management, i 5S e il Visual Performance Management (VPM).

In questa dinamica, Biscuits Bouvard è già certificata ISO 14001, lo standard di riferimento per i Sistemi di Gestione Ambientale (EMS). Nel 2025, anche il sito Technipat (Bouvard Pro) ha avviato il progetto ISO 14001 con l'obiettivo di ottenere la certificazione nel 2026/2027, segnando un passo importante verso l'armonizzazione delle nostre pratiche ambientali. Nello stesso anno abbiamo inoltre avviato la certificazione Ecovadis su diversi siti del Gruppo.

Il miglioramento continuo al centro della nostra cultura

Parallelamente, il nostro programma KAIZEN continua a strutturare il nostro approccio di miglioramento continuo in termini di Qualità, Sicurezza e performance. Avviato nel sito di Gusparo, si è poi esteso a diversi siti volontari desiderosi di impegnarsi in questa dinamica.

Le azioni intraprese riguardano in particolare:

- il miglioramento dell'ergonomia attraverso il metodo 5S,
- la riduzione dei movimenti ripetitivi grazie ad attrezzature adeguate,
- l'implementazione degli Shift Performance Meetings (SPM) per rafforzare il monitoraggio operativo.

A metà 2025, il sito Pidy Inc ha avviato una nuova linea di produzione che integra un'alimentazione automatizzata dell'impasto verso l'estrusore, oltre a un robot per lo sformatura. Questa evoluzione non solo aumenta la capacità produttiva, ma riduce anche alcune operazioni manuali e ripetitive, con un impatto diretto sull'ergonomia delle postazioni e sul benessere degli operatori.

Integrare la RSA nella quotidianità dei nostri siti

Per rafforzare la cultura RSA in tutti i nostri stabilimenti, nel 2025 sono stati integrati laboratori dedicati alla RSA nelle giornate QHSE annuali dei nostri siti produttivi. Questi momenti di scambio e sensibilizzazione permettono ad ogni collaboratore di comprendere meglio il proprio ruolo nel nostro impegno sostenibile.



Le nostre leve di riduzione

Nel quadro dell'implementazione della norma ISO 50001 e della nostra traiettoria di decarbonizzazione, il nostro Groupe continua a mettere in atto misure strutturali per accelerare la transizione energetica e limitare il proprio impatto ambientale.

Un'energia più pulita per domani

- Energie rinnovabili: entro il 2026, il 50% dell'elettricità consumata nei nostri siti francesi provverrà da fonti rinnovabili.
- Pensiline fotovoltaiche: 2 siti del Gruppo sono già dotati di pensiline solari che coprono tra il 10% e il 15% del loro fabbisogno energetico. Altri tre siti saranno equipaggiati entro il 2027, per un totale di 6 siti in Francia e Belgio.
- Decarbonizzazione dei nostri flussi di merci: aumento progressivo dell'utilizzo di combustibili B100 e HVO da parte del nostro trasportatore, riducendo in modo significativo le emissioni per tragitto.

- L'elettrificazione progressiva della nostra flotta di veicoli leggeri verso veicoli elettrici è iniziata in diversi siti.

Innovare per consumare meno

Le nostre linee di produzione sono una leva centrale per ridurre il nostro impatto. Attraverso i progetti Kaizen e altre iniziative interne, diversi siti hanno avviato azioni concrete per diminuire il consumo energetico e le perdite di materia.

Tra i progetti principali realizzati nei nostri siti:

- Nuovi stampi antiaderenti presso Pidy Production: questi strumenti hanno permesso di ridurre la percentuale di burro in nuove gamme di basi per crostate a ridotto contenuto di burro (dal 23% al 16% per le basi di pasta frolla da 8,5 cm e 22 cm), garantendo al contempo una Qualità costante.
- Presso il sito Biscuiterie di Tour d'Albon, un nuovo silo dedicato a una referenza di cioccolato ha consentito di eliminare l'utilizzo di 20.000 secchi di plastica all'anno e di migliorare l'ergonomia del lavoro per gli operatori.



Bouvard Alina
Industrie Ceyzériat

Riciclabilità dei nostri rifiuti

Il Gruppo prosegue il suo impegno nel migliorare le pratiche di raccolta e riciclo, riducendo al tempo stesso la quota di rifiuti non valorizzabili, attraverso obiettivi concreti e azioni locali attuate nel 2025:

Nel sito Bouvard Alina Industrie Dole è stato avviato un progetto innovativo di riutilizzo del cartone, in collaborazione con un fornitore locale. L'obiettivo: ridurre i rifiuti alla fonte privilegiando il riuso rispetto al riciclo.

In concreto, il 75% delle nostre referenze ad alto volume su questo sito rientra ora nell'iniziativa, permettendo il riutilizzo di 17 tonnellate di cartone all'anno.

Gli impatti ambientali sono significativi:

- 1,5 tonnellate di CO₂-equivalente evitate ogni anno,
- 22 m³ di acqua risparmiati,
- e una riduzione complessiva del volume di rifiuti non valorizzabili.

Lotta contro lo spreco alimentare: azioni concrete e solidali



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

Parallelamente, redistribuiamo oltre il 95% dei nostri prodotti con Date di Durabilità Minima (DDM) brevi o con piccoli difetti ad associazioni caritative. Tra i nostri partner collaboriamo in particolare con la Banque Alimentaire du Rhône, Les Restos du Cœur e diverse banche alimentari italiane.

Alcuni rifiuti alimentari dei nostri siti che non possono essere donati vengono valorizzati tramite metanizzazione o utilizzati per l'alimentazione animale.

98.3%

Riciclo dei rifiuti

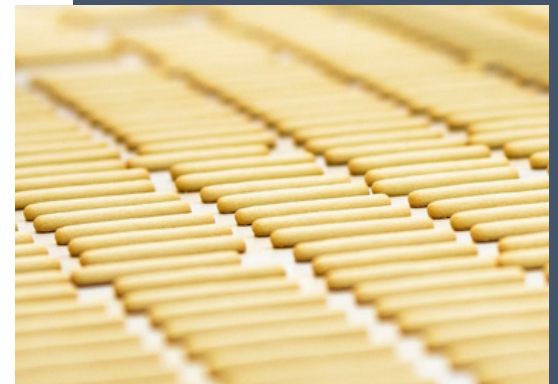
Biscuits Bouvard
2024 : 95.6% / 2023 : 94.1%
Obiettivo: >95%

0.83%

Riduzione dei rifiuti non riciclabili

Biscuits Bouvard
2024 : 0.95% / 2023 : 0.97%
Obiettivo: <1%

Parallelamente, il sito Pidy Inc. ha investito in un compattatore di rifiuti, un'attrezzatura che ha permesso di ridurre in modo significativo la frequenza dei trasporti: da un ritiro quotidiano si è passati a un ritiro ogni 15 giorni.



Intervista

3 domande a Gabriel Glatigny, direttore di Ecorep Partnership con il nostro sito di Dole

Può presentare se stesso e la sua azienda?

Sono Gabriel Glatigny, direttore di Ecorep, un'azienda specializzata nel riutilizzo industriale del cartone. Impegnata nell'economia circolare, Ecorep accompagna le imprese nella valorizzazione dei loro materiali privilegiando il riuso rispetto al riciclo. Questo approccio permette di prolungare la vita delle risorse e di ridurre l'impronta ambientale delle attività economiche.

Può spiegare come funziona il processo di recupero dei cartoni e cosa ne viene fatto dopo?

La prima fase consiste nell'identificare i cartoni che possono essere riutilizzati: volumi disponibili, formati, stato generale. Una volta qualificato questo flusso, definiamo insieme al fornitore un quadro chiaro per il loro ritiro, adattandoci ai vincoli e alle logiche industriali di ciascun sito. I cartoni vengono recuperati, appiattiti, presso i nostri fornitori con cadenza regolare. Successivamente vengono selezionati nel nostro magazzino prima di essere spediti ai nostri clienti. Questo processo garantisce cartoni puliti e in ottime condizioni.

Quali sono gli impatti del vostro approccio?

Abbiamo realizzato un'Analisi del Ciclo di Vita (ACV) per quantificare con precisione i benefici ambientali di questo approccio. I risultati mostrano che, per una tonnellata di cartone riutilizzato, si ottengono 1 tonnellata di CO₂ evitata e 16 m³ di acqua preservati! Oltre all'impatto ambientale, il riutilizzo ha anche un effetto molto positivo sull'occupazione: per la stessa quantità di cartone, genera 28 volte più posti di lavoro rispetto al riciclo.



crédit @Ecorep





MORE THAN COOKIES...

Decisamente orientati al futuro, nel 2025 abbiamo avviato la preparazione del percorso ACT Step by Step, promosso da ADEME, per approfondire la nostra strategia di decarbonizzazione. Un gruppo di lavoro interno è stato mobilitato per guidare questa iniziativa, con l'obiettivo di sviluppare una strategia low-carbon solida, accompagnata da un piano d'azione concreto con orizzonte 2050.

Questo lavoro ci permetterà di valutare la coerenza tra le nostre ambizioni climatiche e le nostre azioni operative, in continuità con la traiettoria validata dallo SBTi.

Vi diamo appuntamento al prossimo anno per condividere i progressi di questo percorso e le nuove tappe del nostro impegno verso uno sviluppo sempre più sostenibile e responsabile

Gruppo Biscuits Bouvard

www.biscuits-bouvard.com

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