

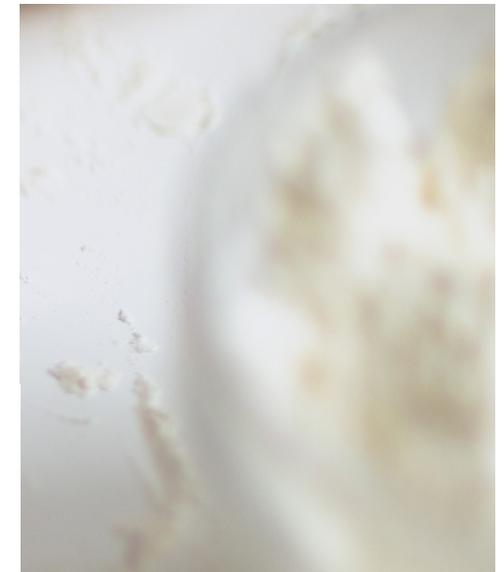


# *rapport* **RSE**

MORE THAN COOKIES...



# 2022





# Sommaire



ÉDITORIAL

4 - 5

OÙ SOMMES-NOUS ?

6



CHIFFRES CLÉS

7

NOTRE MODÈLE  
D'AFFAIRES

8 - 11



METTRE L'HUMAIN  
AU CŒUR DE NOTRE  
ATTENTION

12 - 20

REPENSER  
LES PRODUITS  
DE DEMAIN

21 - 24



S'APPROVISIONNER  
DE FAÇON DURABLE  
ET RESPONSABLE

25 - 30

PRODUIRE  
AVEC INTELLIGENCE

31 - 36



PIERRE-ALAIN LAINÉ

ALAIN LAINÉ

## Notre raison d'être

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

Pour ce faire, notre société s'est engagée dans un Projet d'Entreprise avec 4 grands axes :

**1 - METTRE L'HUMAIN  
AU CŒUR DE NOTRE  
ATTENTION**

**2 - REPENSER LES  
PRODUITS DE DEMAIN**

**3 - S'APPROVISIONNER  
DE MANIÈRE DURABLE  
ET RESPONSABLE**

**4 - PRODUIRE AVEC  
INTELLIGENCE**

# Éditorial

Cette année 2022 a été marquée par la labellisation de Biscuits Bouvard France par PME+.

Ce label est LA référence des entreprises françaises à taille humaine, engagées, éthiques et responsables.

Il vient récompenser le travail quotidien de l'ensemble de nos collaboratrices et collaborateurs qui portent nos valeurs et notre projet RSE !

Depuis plus de 10 ans, nous travaillons sur la mise en place de filières, la diminution de l'utilisation du plastique, l'amélioration de la Qualité de Vie au Travail, la création de projets pour protéger la Biodiversité...

Nous gardons en tête que ces avancées, nous les faisons pour :

**- NOS CONSOMMATEURS**

Les comprendre et répondre à leurs attentes a toujours été notre priorité.

**- NOS CLIENTS**

Avec qui nous développons une relation durable et privilégiée.

**- NOS COLLABORATEURS**

Qui, chaque jour, mettent toute notre passion dans la fabrication de beaux et bons produits.

**- NOS PARTENAIRES ET PARTIES PRENANTES**

Qui nous soutiennent dans la réalisation de nos projets pour faire face aux défis de demain.

Ce rapport est le deuxième de notre Groupe international, et il atteste de notre ambition d'étendre progressivement notre engagement local à toutes nos Business Units.

Au fil des pages, vous allez découvrir nos progrès à travers nos actions. Elles montrent que notre démarche RSE engageante et fédératrice est désormais bien implantée au cœur de notre stratégie d'entreprise et soutenue par nos Valeurs fondatrices :

#AMBITION

#BIEN FAIRE  
SON MÉTIER

#OUVERTURE  
ET HUMILITÉ

#PLAISIR  
DE PARTAGER



# Où sommes-nous ?

1. Siège Biscuits Bouvard - BAI Ceyzériat
2. BTA
3. BAI Dole
4. BSG
5. LCB Pessac
6. LCB Bessay
7. Cantreau
8. Technipat
9. Bouvard Italia (x2)
10. TSC joint-venture
11. Pidy (leper)
12. Pidy Ltd (Halluin)
13. Pidy Ltd
14. Pidy Inc
15. Gusparo
16. Lago (x2)
17. La Cigale Dorée



6  
PAYS

17  
SITES

5  
ENTREPÔTS

# Chiffres clés

1<sup>er</sup>

FABRICANT DE BISCUITS  
BIO EN FRANCE

475

MILLIONS DE VENTES



+30

ANS DE CROISSANCE  
ORGANIQUE  
ET EXTERNE

1800  
RÉFÉRENCES

2000

COLLABORATEURS

17

SITES PRÉSENTS  
DANS LE MONDE

52%

DE VENTES À  
L'INTERNATIONAL

105 000

PRODUCTION ANNUELLE  
EN TONNES



# Notre modèle d'affaires

## SUR L'ANNÉE 2022

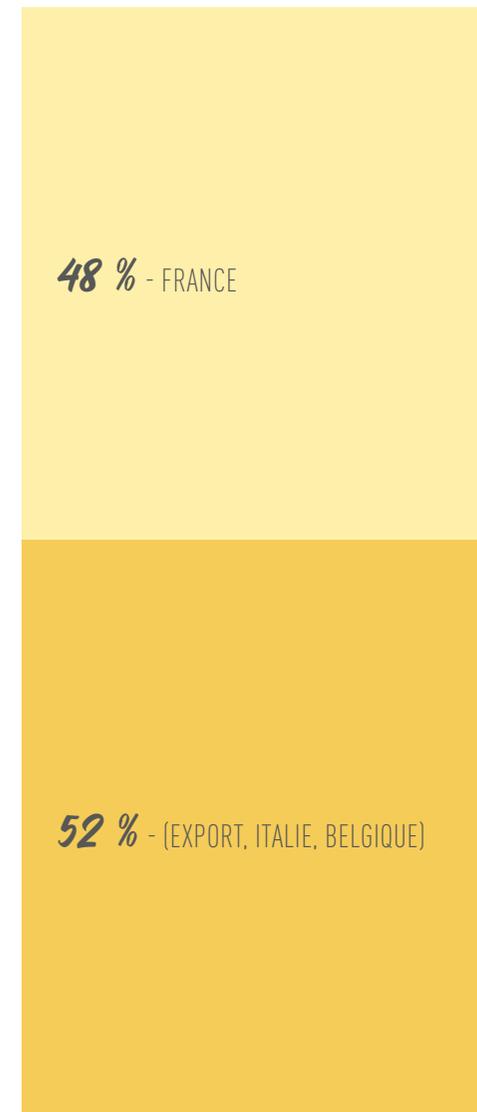
### VENTES/BUSINESS



### VENTES/ACTIVITÉ



### DÉVELOPPEMENT INTERNATIONAL



Nous pouvons acter de  
notre présence dans  
+ de 100 pays.

36 - FARINE ET CÉRÉALES

22 - SUCRE

18 - CHOCOLAT & FOURRAGES

9 - HUILES VÉGÉTALES

7 - OVOPRODUITS

7 - PRODUITS LAITIERS



## NOS MATIÈRES PREMIÈRES



## NOS EMBALLAGES

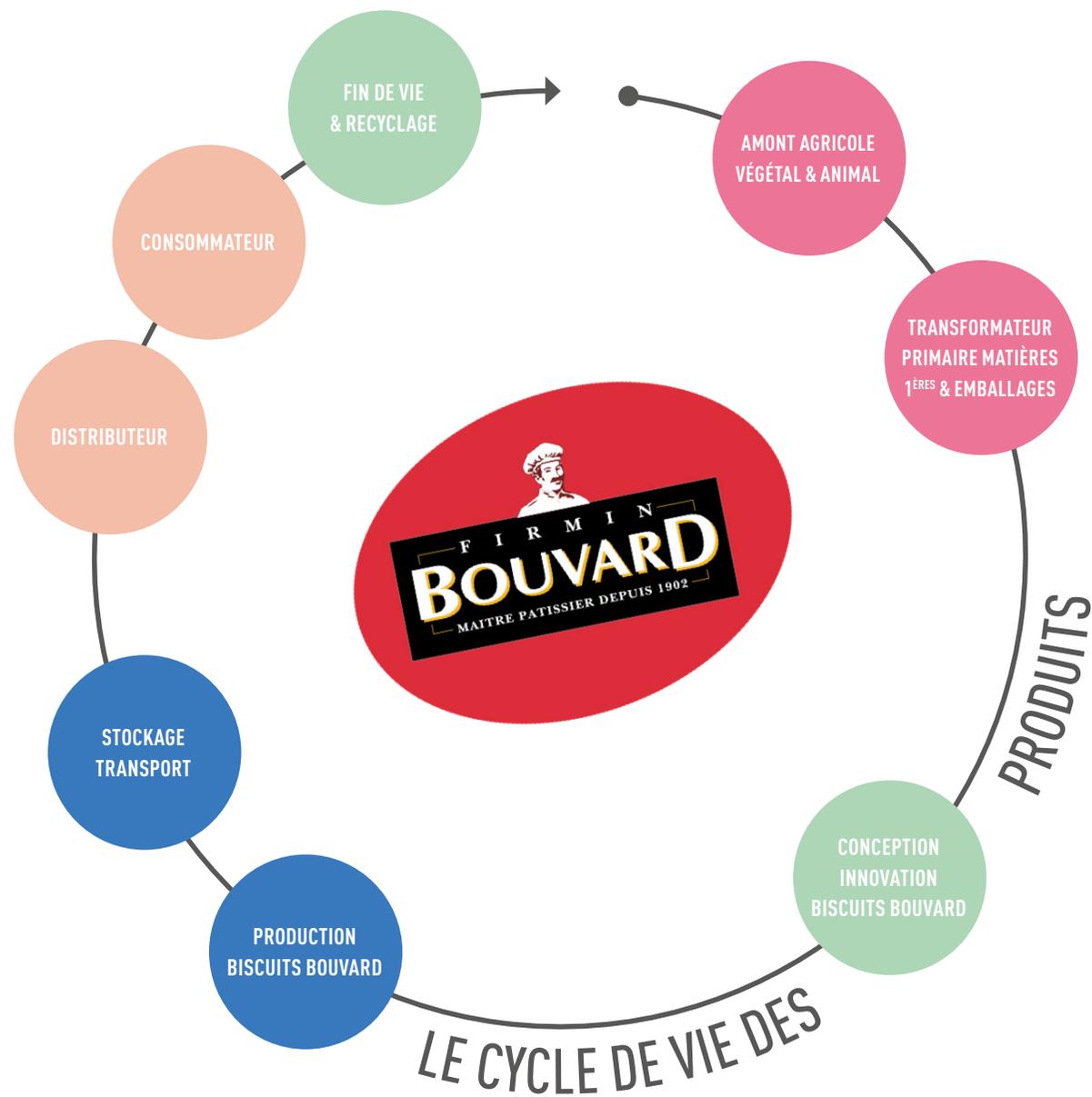
67 - CELLULOSE

24 - PLASTIQUE

9 - HORS CELLULOSE



Biscuits Bouvard est à mi-chemin entre le champ et la pause gourmande. Nous retrouvons nos 4 axes stratégiques de l'entreprise tout au long du cycle de vie du produit.



## Mettre l'Humain au cœur de notre attention

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

- **SANTÉ, SÉCURITÉ & QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL**
- **OUVERTURE & ACCOMPAGNEMENT DE NOS COLLABORATEURS**
- **NOS CONSOMMATEURS & NOS PARTENAIRES**



## Repenser les produits de demain

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

- **NOTRE CULTURE DE L'INNOVATION**
- **NOS SECRETS DE FABRICATION**
- **NOS ENGAGEMENTS SUR LES EMBALLAGES**



## S'approvisionner de façon responsable

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

- **NOS PARTENARIATS AGRICOLES**
- **NOS CONVICTIONS**
- **NOTRE PHILOSOPHIE BIO**



## Produire avec intelligence

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

- **PRISE EN COMPTE DU CHANGEMENT CLIMATIQUE**
- **PLAN ANTI-GASPILLAGE ET ÉCONOMIE CIRCULAIRE**
- **L'USINE 4.0**





**VEILLER AU BIEN-ÊTRE ET À LA  
SANTÉ DE NOS COLLABORATEURS**

**ACCOMPAGNER  
LES AMATEURS DE GÂTEAUX VERS  
UNE CONSOMMATION PLUS SAINES**

# *Mettre l'Humain au cœur de notre attention*

Avec les femmes et les hommes passionnés qui composent notre entreprise, le Groupe Biscuits Bouvard peut réussir ses challenges ambitieux, qui sont repris par la suite au travers des quatres piliers. Nous avons un devoir d'attention, qui se traduit par la compréhension, l'écoute et la prise en compte de nos collaborateurs, partenaires, et, bien sûr, de nos consommateurs.

**Nos points de maîtrise :**

- Avoir les bonnes compétences et les bonnes ressources en temps et en heure
- Attirer et conserver l'engagement de nos collaborateurs
- Prendre en compte l'évolution des valeurs sociétales et être alignés avec nos consommateurs, clients et partenaires

# Santé et Sécurité : notre priorité

La Sécurité et Santé au travail est LA priorité que s'est donnée le Groupe depuis 2020. Dans ce cadre, une accélération a été impulsée pour poursuivre toutes les actions de formation et d'amélioration des conditions de travail afin de créer un environnement de travail optimum pour l'ensemble des collaborateurs.

**25,9**  
TAUX DE FRÉQUENCE

Le taux de fréquence mesure le nombre d'accidents avec arrêt par millions d'heures travaillées. Sur le périmètre historique, le taux de fréquence s'est amélioré de 20 % entre 2021 et 2022. **Notre objectif est d'atteindre un taux de fréquence de 22 sur l'année 2023.**

**7**  
NOUVELLES MALADIES  
PROFESSIONNELLES

En 2022, le nombre de nouvelles maladies professionnelles a fortement diminué, et nous avons atteint notre objectif de ne pas dépasser 9 maladies professionnelles. **Les actions menées pour améliorer les conditions de travail depuis quelques années nous permettent d'améliorer significativement cet indicateur.**

**0,99**  
TAUX DE GRAVITÉ

Le taux de gravité mesure le nombre de jours de travail perdus suite à un accident pour 1 000 heures travaillées. Sur le périmètre historique, le taux de gravité s'est amélioré de 22 % entre 2021 et 2022. **Notre objectif est de maintenir ce taux en dessous de 1 en 2023.**

L'amélioration des performances en matière de Santé & Sécurité passe également par l'implication et l'engagement de chaque collaborateur, et le respect par chacun des règles de Sécurité. Pour accompagner cela, nous avons mis en place les règles d'Or de la Sécurité et avons formé l'ensemble des managers afin de les aider à renforcer la culture Sécurité dans leurs équipes



# Qualité de Vie au Travail : de belles avancées

Notre Groupe est convaincu que sa progression est liée à la contribution de chaque salarié, de son savoir-faire, de ses compétences métiers, et de son engagement. Des actions concrètes sont mises en place chaque jour afin d'améliorer l'environnement de travail des collaborateurs.



## BISCUITERIE DE LA TOUR D'ALBON :

Visite de l'usine pour les proches des collaborateurs avec animation pour les enfants.

## GROUPE BISCUITS BOUVARD :

Validation de jours de télétravail annuels pour les collaborateurs dont le poste le permet.



## SIÈGE BISCUITS BOUVARD :

Participation aux Semaines du Développement Durable Européennes avec une collecte de vêtements à destination des personnes en réinsertion professionnelle et un challenge de sensibilisation sur la consommation des données informatiques.

# L'ouverture, plus qu'une valeur, une réalité

**Nous parlons tous de diversité de nos jours. Mais concrètement, qu'en est-il pour Biscuits Bouvard ?**

Une attention toute particulière est apportée à l'égalité entre les femmes et les hommes grâce à des plans d'actions volontaristes et aux accords associés aux orientations du Groupe :

- Soutenir l'acquisition de nouvelles compétences et la promotion professionnelle par la formation
- Développer la mixité des emplois en instaurant de bonnes pratiques sur les relations professionnelles femmes/hommes
- Garantir une rémunération avec égalité de traitement entre les hommes et les femmes

Notre ouverture sur le monde passe aussi par nos salariés qui viennent de toute l'Europe. Nos alternants intègrent les équipes de nos filiales à l'étranger ou peuvent être en correspondance régulière avec elles.

Nous prôtons avant tout l'intégration professionnelle avec égalité des chances, et sommes convaincus que l'intégration professionnelle favorise l'intégration sociale et sociétale. Sur tous nos sites, nous défendons nos Valeurs en partenariat avec des associations et institutions, pour faire de la différence une chance pour tous les collaborateurs et pour l'Entreprise !

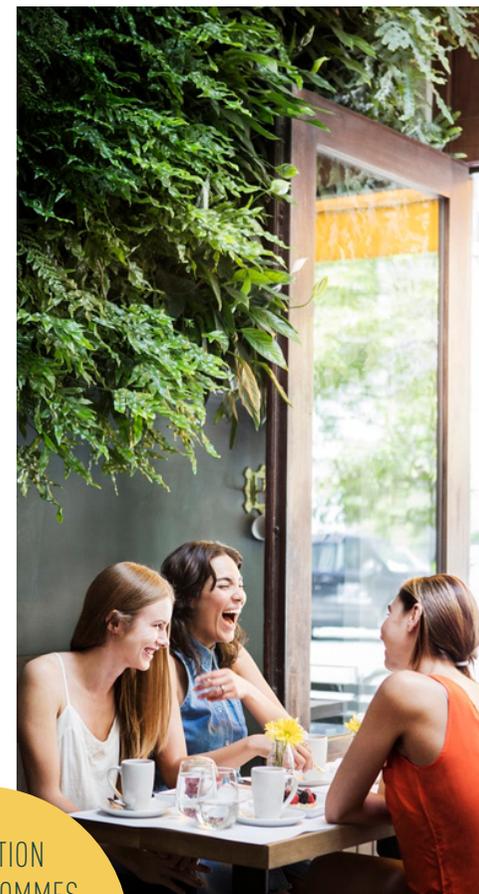
PRINCIPE  
DE DIVERSITÉ :  
**46**  
NATIONALITÉS DANS  
LE GROUPE

**Site de Bouvard Alina Industrie Ceyzériat :** Intégration de personnes éloignées de l'emploi via un tremplin, et collaboration avec une association permettant l'insertion de migrants et réfugiés, notamment via des parrainages.

**Site de Bouvard Alina Industrie Dole :** Travail avec les acteurs locaux (DIRECCTE, CCI, MEDEF, clubs locaux, autres entreprises du territoire) sur l'inclusion, pour créer des passerelles entre l'Éducation Nationale et les usines.

**Site de Biscuit Saint-Georges :** Travail avec un ESAT (Établissement et Service d'Aide par le Travail).

RÉPARTITION  
FEMMES/HOMMES  
**48,1 % / 51,9 %**



# Accompagner nos collaborateurs, notre volonté

**Accompagner nos collaborateurs, c'est leur offrir des formations, des actions de tutorats, de vraies évolutions au sein du Groupe.**

Depuis plusieurs années, le Groupe Bouvard investit de manière significative sur des plans de formation ambitieux. En cohérence avec nos enjeux et Valeurs, nous veillons à développer l'employabilité de nos collaborateurs en leur donnant les moyens d'être tous les jours plus compétents dans leur travail, mais aussi plus à l'aise dans leur vie quotidienne.

Notre accompagnement s'articule autour de l'évaluation régulière et formalisée des compétences des salariés, de formations corrélées aux besoins fondamentaux ou

transversaux de chacun (comme l'informatique (CLEA), les langues...), de formations liées aux évolutions liées aux évolutions technologiques et/ou économiques, d'actions certifiantes validant l'obtention d'une qualification supérieure (exemples : Certificat de Qualification Professionnelle, Parcours Professionnel Évolutif Maintenance), de formations dédiées à la professionnalisation de nos Métiers spécifiques (Formation Métiers Fabrication), de tutorats visant à entretenir et développer nos expertises.

La transmission de nos savoir-faire est fondamentale pour nous car elle constitue un élément essentiel à la bonne continuité de nos activités, et, surtout, elle garantit la Qualité reconnue de nos biscuits.

**Notre Groupe offre des possibilités d'évolution en interne en se développant dans sa propre filière, ou en optant pour une reconversion professionnelle. Tout est affaire de motivation et d'envie...**



Découvrez le témoignage de Mathilde, Chef d'équipe :

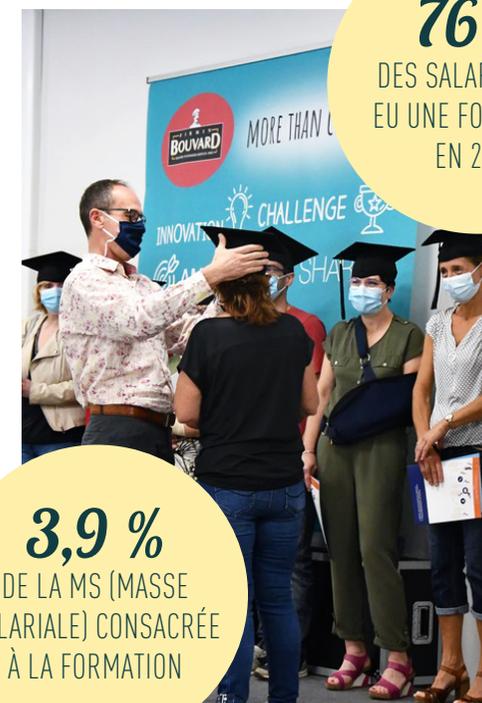
« Si je dois résumer mon travail en 5 mots, ça serait : autonomie, sens des responsabilités, dynamisme, diversité et partage ! Je me compare souvent à un couteau suisse car je suis amenée à faire du Management, de la Qualité, de la Sécurité, de la Technique et aussi de la Gestion de projets en amélioration continue, c'est un poste très complet et polyvalent. »

**69**  
ALTERNANTS DANS  
LE GROUPE



Ou encore Gaëtan, Conducteur de Machines : « J'ai commencé en tant qu'intérimaire chez Biscuits Bouvard, puis j'ai effectué une POE, Préparation Opérationnelle à l'Emploi, en collaboration avec Pôle Emploi, avec une formation de 2 mois sur ligne pour me préparer au poste de conducteur de machines. Ensuite, j'ai pu intégrer le poste de conducteur de machines où je travaille actuellement. »

**76 %**  
DES SALARIÉS ONT  
EU UNE FORMATION  
EN 2022



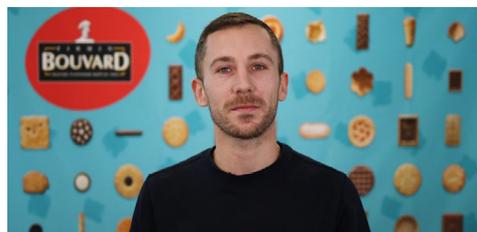
**3,9 %**  
DE LA MS (MASSE  
SALARIALE) CONSACRÉE  
À LA FORMATION

# Laissons-les parler...

Ainsi, nous avons démarré depuis 2020 la création d'une Université d'Entreprise, appelée « Bouvard Académie », abritant plusieurs programmes de formations métiers permettant une montée en compétences de nos collaborateurs.

Le Groupe Bouvard a également souhaité structurer ses relations écoles en mettant en place des Ambassadeurs. Les relations développées avec les écoles et les universités s'inscrivent sur le long terme. L'objectif est de mettre en lumière nos métiers, les rendre attractifs pour les jeunes encore en études, et proposer ainsi des opportunités d'emploi du Groupe.

*Celles & ceux  
qui en parlent  
le mieux :*



Basile, Technicien de Maintenance  
à BAI Dole.

« Je travaille depuis 2012 chez BAI Dole, en commençant en tant qu'Opérateur de Conditionnement en intérim, j'ai pu évoluer jusqu'en octobre dernier quand je suis devenu Technicien de Maintenance. Une belle évolution pour moi et pour mon parcours professionnel. »



Mariette, Ingénieure Qualité Groupe  
au Siège Bouvard.

« Il y a 4 ans, Biscuits Bouvard m'a donné l'opportunité de devenir Manager suite à une création de poste, afin de répondre aux besoins de notre service. »



Rémi, Chargé d'Application SAP  
au Siège Bouvard.

« Je suis arrivé dans le Groupe il y a maintenant 6 ans, en tant qu'apprenti sur le site de BAI Dole. C'est pendant mes 4 années d'alternance que Biscuits Bouvard a su m'accompagner avec, chaque année, des missions différentes, toutes liées à mon cursus scolaire, en logistique interne. »

# Partenaires

Chaque année, nous suivons la satisfaction de nos enseignes partenaires. Ainsi, nous évaluons les attentes de nos clients, mesurons nos performances chez chacun d'entre eux, et travaillons en interne pour améliorer régulièrement notre qualité de service.

Les résultats 2022 nous ont placés au-dessus de la moyenne de l'ensemble des industriels.

Nous sommes reconnus pour notre connaissance des stratégies de nos partenaires, notre expertise marché. Les enseignes nous recommandent particulièrement sur le domaine de la Qualité / Sécurité, via notamment la conformité des audits ou des cahiers des charges.



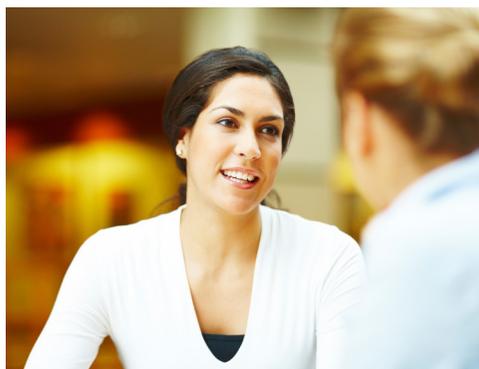
VISITE D'UNE ENSEIGNE PARTENAIRE ET DE CERTAINS DE SES CLIENTS SÉLECTIONNÉS POUR ÉCHANGER SUR NOS FILIÈRES BIOLOGIQUES.

# Nos Consommateurs

Qu'attendent-ils ? De quoi ont-ils besoin ? Comment évoluent leurs consommations ? Leurs lieux de consommation ? Leurs moments ? Quels sont les goûts qu'ils plébiscitent ?

Tous nos concepts sont le fruit de ces analyses, de ces échanges et rencontres. La tâche est grande puisque nos produits s'adressent à des **bébés de 6 mois jusqu'aux gourmands les plus âgés**.

Et ils sont tous très exigeants ! Ils ont raison de l'être. C'est pourquoi nous réalisons plus de 1 000 panels par an en partenariat avec ACTALIA Sensoriel. Les **études d'évaluation sensorielle** que nous mettons en place garantissent la Qualité de nos produits dans le temps.



Les résultats ont une incidence réelle sur nos choix ultérieurs, nos améliorations, et tous les efforts des collaborateurs sont tournés vers ce même objectif : « Donner du plaisir aux consommateurs grâce à nos beaux et bons biscuits. »



Christelle recommande nos  
Goûters Fourrés à la framboise :

« Un produit que j'ai particulièrement aimé avec son bon biscuit et son bon goût de framboise, je recommande ! »

Danielle recommande nos  
Biscuits Tablettes cœur de lait :

« Bon biscuit fin, qui plaît aux petits comme aux grands avec un chocolat généreux. »



Pascale recommande nos Cuillers pâtisseries :

« Indispensables pour les charlottes ou les tiramisus. Sucrés mais pas trop, ils sont bien moelleux. »



Marc recommande nos Barres au riz soufflé :

« Produit en emballage individuel bien pratique pour les gourmands. Cette barre chocolatée est délicieuse avec des petites billes croustillantes sur le sablé. Un petit plaisir réconfortant ! »



# Repenser les produits de demain



**ÊTRE À L'ÉCOUTE  
DES CONSOMMATEURS  
POUR ANTICIPER  
LEURS BESOINS**

**AMÉLIORER  
L'ÉCO-CONCEPTION  
DE NOS EMBALLAGES**

**INNOVER POUR  
OPTIMISER LE GOÛT  
EN AMÉLIORANT LE  
PROFIL NUTRITIONNEL**

# Repenser les produits de demain

Dès la conception d'un produit, il est primordial d'avoir en tête l'impact que cette innovation aura sur l'Environnement, sur le Consommateur final et sa Santé.

Nos recettes sont sans cesse réinterprétées, notamment pour réduire progressivement le taux de sucre, limiter les additifs, favoriser les arômes naturels, et revoir les portions pour que nos produits restent toujours un plaisir non coupable.

Nos points de maîtrise :

- Tenir compte des risques Santé liés à nos produits
- Tenir compte de notre impact environnemental et sociétal
- Être à l'écoute de nos Consommateurs

# Nos secrets de fabrication

À la genèse de tous nos projets se trouvent nos Consommateurs. Pourquoi souhaitent-ils un nouveau produit ? Qu'attendent-ils de ce nouveau biscuit ? Plus de praticité ? Une nouvelle texture ? Un nouveau goût ? La **largeur de notre portefeuille produits**, liée à la **flexibilité de notre outil industriel**, sans oublier la **créativité et l'engagement de nos équipes**, nous permettent de traiter plus de **180 projets par an**. Voici notre démarche :

IDENTIFIER ET FAVORISER LES MATIÈRES PREMIÈRES EN RAPPORT AVEC NOTRE DEVOIR DE VIGILANCE, EN MINIMISANT NOS IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX ET SOCIÉTAUX.

1

Notre veille active, liée à notre présence dans différents pays et dans de nombreux syndicats professionnels et comités scientifiques, nous permet d'anticiper la surveillance de substances nocives.

Ainsi, par exemple, suite à une étude de l'INSERM (Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale) qui démontrait le lien étroit entre exposition environnementale aux insecticides et développement cognitif ralenti chez l'enfant de 6 ans, nous avons décidé, dès 2016, de supprimer les insecticides dans tous les lieux de stockage de notre blé.

SUIVRE LES ENGAGEMENTS DE NOTRE CHARTE NUTRITIONNELLE PAR PLATEFORME PRODUITS

2

Nous avons travaillé avec un cabinet spécialisé en nutrition afin d'élaborer une charte reprenant les besoins nutritionnels de nos Consommateurs en fonction de leur âge, leurs besoins et moments de consommation. Nous intégrons ces recommandations dans nos nouvelles formules.

TENDRE VERS DES RECETTES AVEC MOINS D'ADDITIFS LORS DU RETRAVAIL DES MATRICES PRODUITS :

3

Depuis deux ans, Biscuits Bouvard est engagé dans une thèse pour travailler avec des scientifiques du CNRS (Centre National de la Recherche Scientifique) à la suppression d'ingrédients considérés par les Consommateurs comme mauvais pour leur Santé.

S'ASSURER QUE TOUS CES CHANGEMENTS SONT ACCEPTÉS PAR LES CONSOMMATEURS

4

et que nos produits restent, grâce aux améliorations nutritionnelles, les meilleurs produits du marché. Pour cela, chaque nouvelle recette est testée auprès des Consommateurs.

Nous vous présentons notre dernier né, illustration de ces engagements : **Notre biscuit Avoine et Pépites de Chocolat** ! Il a tout pour plaire ! D'abord, il est **Bio** pour préserver notre Planète et ses ressources. Ensuite, il est **30 % moins sucré** que la moyenne des biscuits aux pépites de chocolat du marché, ce qui lui permet d'être **NutriScore B** et d'avoir un impact limité sur la Santé des Consommateurs. Enfin, il est vendu en **MDD**, donc à un prix qui reste accessible au plus grand nombre... Et surtout, il est **BON** !



# Nos emballages

Depuis plusieurs années, notre volonté est de construire une démarche concrète pour limiter l'impact environnemental de nos emballages en les intégrant dans une économie circulaire.

## Réduction

- Réduction des quantités et des volumes d'emballages
- Réduction du vide inutile
- Utilisation de la quantité d'emballage au juste nécessaire

## Remplacement

- Stickers pour remplacer les films de lotage
- Films plastiques remplacés par des solutions papiers

CONCEVOIR  
DES EMBALLAGES  
"éco-responsables"

## Matériaux durables

- Carton : 95 % de matières recyclées
- Plastique : mono-matériaux et intégration de plastiques recyclés dans la mesure du possible

## Recyclabilité

- Suppression progressive des films avec du PVDC (Polychlorure de vinylidène)
- Développement de solutions de film 100 % PE
- Soutien du développement de filières de recyclage
- Suppression des perturbateurs de tri (noir de carbone)

Un premier pochon en papier est arrivé dans le Groupe en 2022 !

Testé et adapté à nos lignes de conditionnement, il conserve nos produits autant que nos films plastique actuels.

Recyclable, il est à jeter dans le « Bac de tri ».

Des Petits Beurre Pépites de Chocolat de BAI Dole ont été emballés et distribués avec cette solution lors du Tour de France 2022.

Le Groupe souhaite pouvoir utiliser de plus en plus d'emballages en papier en remplacement du plastique !



A vibrant field of red poppies and blue cornflowers under a cloudy sky. The flowers are in full bloom, and the green grass is lush. The sky is filled with soft, white clouds, and the overall scene is bright and natural.

# *S'approvisionner de manière responsable*

**RESPECTER UNE  
ÉTHIQUE D'ACHAT :  
CHARTRE D'ACHATS,  
BLACKLIST  
D'INGRÉDIENTS**

**TRACER TOUS  
LES INGRÉDIENTS**

**TRAVAILLER À LA  
PÉRENNISATION DES  
FILIÈRES : SOUTENIR  
L'AGRICULTURE  
DE DEMAIN**

# *S'approvisionner de manière responsable*

Travailler en confiance avec des acteurs de la chaîne d'approvisionnement et s'assurer, par la création de filières\*, que les ingrédients que nous utilisons sont de qualité, respectueux de l'Environnement et des Hommes.

**Nos points de maîtrise :**

- Pérenniser l'approvisionnement
- Être en phase avec la demande avale
- Être connecté à un équilibre économique
- Être créateur de valeur

\* La filière désigne l'ensemble des activités qui concourent, d'amont en aval, à la réalisation de notre produit fini.

# Nos partenariats agricoles

Les États Généraux de l'Alimentation ont relayé une forte attente sociétale vis-à-vis d'une production agricole et d'une alimentation durable assurant la sécurité sanitaire sous toutes ses formes.

Biscuits Bouvard s'engage avec l'amont agricole pour :

- VALORISER LA QUALITÉ DE NOS MATIÈRES AGRICOLES
- LIMITER L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DES CULTURES
- FAVORISER L'ORIGINE FRANÇAISE ET LA PROXIMITÉ DE NOS FOURNISSEURS
- TRACER 100 % DE LA FILIÈRE
- TISSER DES LIENS AVEC TOUS LES ACTEURS

Exemples concrets de ces engagements : les conventions tripartites que nous avons signées en agriculture Biologique sur le blé et le tournesol. Ces contrats long terme unissent l'amont agricole, le premier transformateur et Biscuits Bouvard.

## Produire avec intelligence

Le blé, cet ingrédient fondamental pour notre Groupe, bénéficie de toute notre attention. Sa culture a un impact direct sur l'Environnement et son traitement peut avoir des incidences sur la Santé des Consommateurs. C'est pour toutes ces raisons que nous avons créé la filière Blé Bouvard. Elle s'adosse à la charte de production développée par Arvalis (norme NF V030-001) qui oblige les agriculteurs à enregistrer toutes leurs actions sur la parcelle (traitement, contrôle de l'eau, etc.), à respecter l'intersaisonnalité et l'interculture, et à réaliser des bilans Biodiversité.

Mais il était important pour notre Groupe d'aller plus loin et d'ajouter un niveau supplémentaire, en garantissant des blés sans traitement chimique après récolte. Notre filière fait l'objet d'audits multi-acteurs au moins une fois par an.

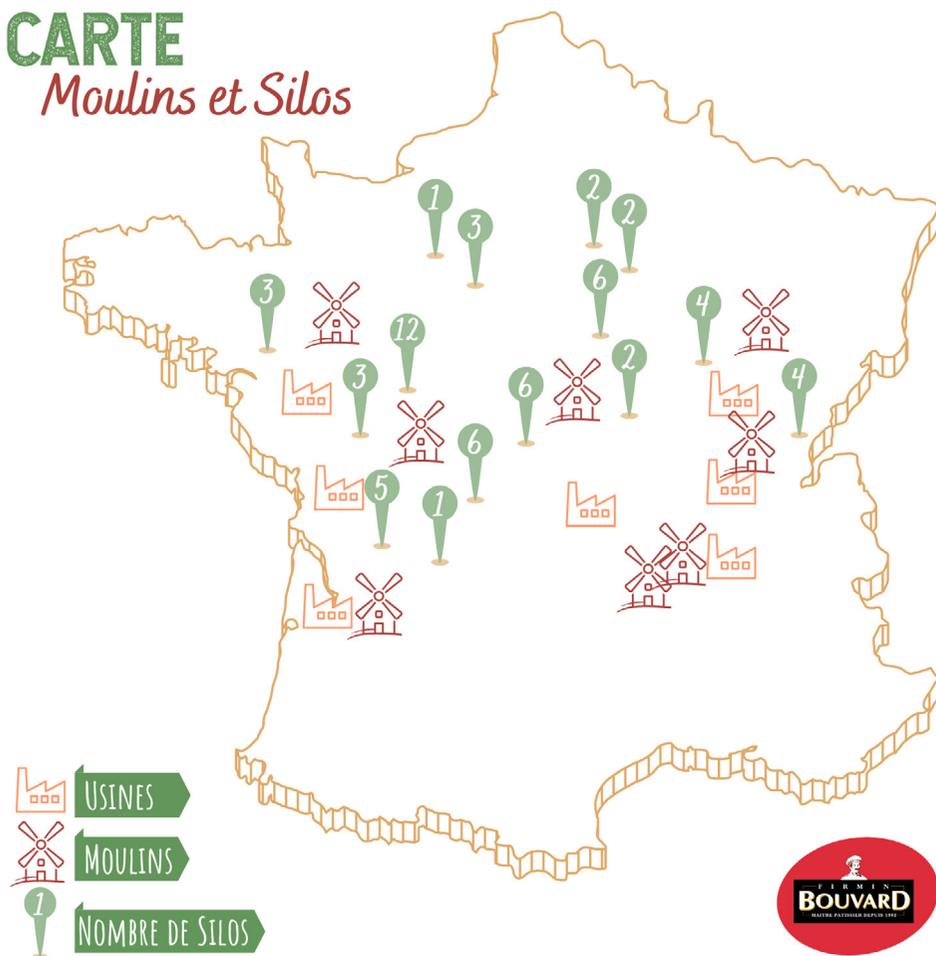
**100 %** DE NOTRE FARINE CONVENTIONNELLE EST ISSUE DE NOTRE FILIÈRE BOUARD



## CARTE DE NOS APPROVISIONNEMENTS VIA LA FILIÈRE BLÉ

## CARTE

## Moulins et Silos



Pour attester les actions de nos fournisseurs, nous nous déplaçons sur le terrain. ➤

Jérôme - Qualité Groupe

Pierre-Yves - Directeur des Achats Groupe

Abdias - Acheteur, dans le cadre de la filière Blé Bouvard

# Nos convictions

## Choisir un cacao toujours plus durable

Le cacao est un ingrédient dont les enjeux environnementaux et sociétaux sont très forts. Conscients de l'impact de nos choix, nous orientons nos approvisionnements vers un cacao durable certifié Bio (Fairtrade ou Rainforest). Aujourd'hui, 38 % de nos achats sont issus de filières durables. 50 % au moins de notre cacao sera durable d'ici fin 2023.

## Prôner le respect du Bien-être animal

Notre Groupe utilise plusieurs milliers de tonnes d'ovoproduits issus de la transformation d'œufs. Nous suivons, avec attention, nos éleveurs sur les thématiques suivantes : Bien-être de la poule (logement, ambiance, parcours, alimentation et abreuvement), mais aussi l'environnement (matériels, équipements, personnel et conduite de l'élevage).

Ainsi, 87 % de nos œufs sont issus de poules élevées hors cage (BIO, plein air, ponte au sol) dont 100 % sur le marché français grâce à plus de 200 éleveurs français.



# Notre philosophie BIO

Très tôt, notre Groupe s'est engagé pour la Bio. Depuis 40 ans, notre savoir-faire en matière de biscuits Bio est en perpétuelle progression pour atteindre 15 % de notre Chiffre d'Affaires aujourd'hui.

Un engagement au quotidien à travers notre participation à plusieurs programmes nationaux sur la Bio :

## - COMITÉ SCIENTIFIQUE SÉCURBIO SUR LES CONTAMINANTS

Cette instance permet de connaître le niveau des produits Biologiques, d'améliorer les plans de contrôle et d'expertiser les propositions d'évolution de la réglementation faite sur ce sujet.

## - GROUPES DE TRAVAIL RSE BIO, FILIÈRES ET QUALITÉ DU SYNABIO (SYNDICAT FRANÇAIS DES TRANSFORMATEURS DE LA BIO)

## - CLUSTER BIO AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Ce cluster a pour mission de promouvoir l'agriculture Biologique et ses labels, favoriser l'émergence d'innovations, structurer la filière Biologique de l'amont à l'aval et de soutenir le développement économique des entreprises tout en animant un réseau d'entreprises locales.

## - COMITÉ NATIONAL DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (CNAB)

Avec la présidence de la commission avale, cette structure de concertation rassemble les acteurs de la production Biologique. Ses rôles sont multiples : faire des propositions aux autorités françaises pour l'évolution de la réglementation, se prononcer sur des homologations de cahiers des charges, étudier et proposer toute mesure pouvant favoriser la production et les produits de l'Agriculture Biologique.

83 %  
DE NOS MATIÈRES  
PREMIÈRES BIO  
SOURÇABLES EN  
FRANCE SONT  
D'ORIGINE FRANÇAISE  
CE QUI REPRÉSENTE...



50 %  
DE NOTRE VOLUME  
GLOBAL\*  
\* données 2022



VISITE DU CLUSTER BIO AUVERGNE-RHÔNE-ALPES À LA BISCUITERIE D'ANNEYRON.

# Biodiversité

Notre engagement dans la filière Bio est primordial. En effet, des études prouvent l'impact positif du Bio sur la Biodiversité : 30 % d'espèces en plus et 50 % d'individus supplémentaires dans les parcelles en agriculture Biologique.

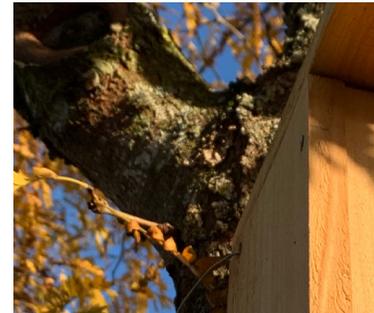
En collaboration avec le SYNABIO (Syndicat français des transformateurs de la Bio), nous soutenons la mise en place d'une dizaine d'indicateurs de progrès au niveau agricole et d'une dizaine d'indicateurs pour notre entreprise. Des objectifs précis, à moyen et long termes, ont été définis, comme :

- ACCROÎTRE LE POURCENTAGE D'INFRASTRUCTURES AGRO-ÉCOLOGIQUES (IAE) SUR LA SURFACE AGRICOLE UTILE,
- AUGMENTER L'INDICATEUR DE DIVERSITÉ D'ASSOLEMENT.

L'enjeu de la Biodiversité ne se situe pas que dans les champs. Les forêts, elles aussi, doivent être protégées et préservées. Or, comme beaucoup de nos produits sont emballés dans des étuis carton ou en requièrent pour le transport, nous avons fait le choix d'un carton produit avec 95 % de matière recyclée et issu de filière forêt durable FSC (Forest Stewardship Council) ou PEFC (Programme for the Endorsement of Forest Certification) pour tous nos approvisionnements.

Enfin, au sein même du Groupe Bouvard, nous nous sommes lancés un challenge ! Parce que la préservation de la Biodiversité se joue aussi chez nous, nous voulons labelliser 100 % de nos sites industriels pour 2024 en partenariat avec la LPO (Ligue de Protection des Oiseaux). L'environnement du site de Ceyzériat est classé Refuge LPO.

Pour sensibiliser les collaborateurs du Groupe, une formation sur la Biodiversité : son importance et son avenir, a été proposée aux membres des services R&D, Achats et Marketing par la SOLAGRO.



# *Produire avec intelligence*

**RÉDUIRE LES IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX DES USINES (ÉNERGIE, EAU, DÉCHETS, GASPILLAGE ALIMENTAIRE, ...) ET DE LA SUPPLY CHAIN**

**VEILLER À LA PRÉSERVATION ET À LA TRANSMISSION DES SAVOIR-FAIRE BISCUITS BOUVARD**

**DIGITALISATION / MODERNISATION PERMANENTE DE L'OUTIL DE PRODUCTION**

# *Produire avec intelligence*

Les choix d'investissements sur nos outils industriels sont guidés par l'impact qu'ils auront sur les conditions de travail de nos collaborateurs, mais aussi sur l'impact qu'ils auront sur l'Environnement. Nos usines sont également challengées au quotidien pour limiter le gaspillage sous toutes ses formes (alimentaire, énergétique, ...).

**Nos points de maîtrise :**

- Anticiper les bons investissements en lien avec les évolutions législatives
- Supprimer le coût lié à un outil non adapté en utilisant des énergies carbonées
- Sortir de nos circuits traditionnels de recyclage en sourçant des innovations
- Adapter nos usines de production aux évolutions prévisibles du changement climatique

# Nos actions face au changement climatique



## Être certifié ISO 14001 et ISO 50001

Ces normes internationales aident les organismes à améliorer leur performance environnementale grâce à une utilisation plus rationnelle des ressources et à la réduction des déchets, renforçant la confiance des parties prenantes. Dès 2008, la Biscuiterie de la Tour d'Albon se lance dans l'aventure et ouvre la voie aux autres usines. Aujourd'hui, nous sommes fiers que toutes les usines de Biscuits Bouvard soient certifiées suivant la norme ISO 14001 (Management de l'Environnement). Nos Business Units vont bientôt nous rejoindre !

## Suivre notre Empreinte Carbone...

Nous réalisons tous les deux ans une évaluation des émissions de Gaz à Effet de Serre (GES) ou Bilan Carbone de nos activités sur un périmètre global (Scope 1, 2 et 3) :

82,10 % - MATIÈRES PREMIÈRES & EMBALLAGES

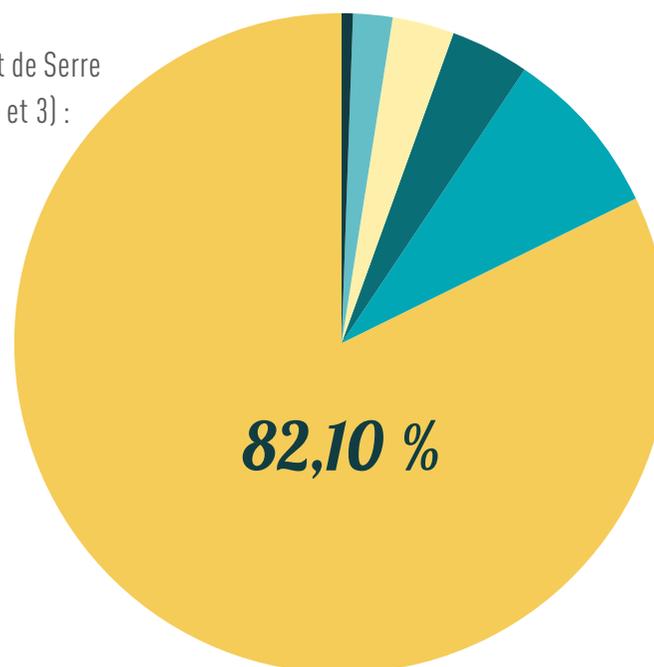
10,3 % - DIVERS

4,7 % - ÉNERGIE

1,9 % - DISTRIBUTION

0,7 % - DÉPLACEMENTS SALARIÉS

0,3 % - DÉCHETS



## Et la réduire

Nous nous engageons dans une démarche de décarbonation avec une définition de notre trajectoire carbone qui sera disponible au printemps 2024 et que nous ferons certifier.

Cela passe par une réduction de nos consommations d'Énergie, des achats encore plus durables et l'écoconception de nos recettes.

# Nos actions anti-gaspillage & économie circulaire



OBJECTIF DE RECYCLAGE DE NOS DÉCHETS USINE : 95%  
Versus un résultat de 92,95 % en 2022 (filière de recyclage pour papier, carton, bois, plastique, sous-produits pour alimentation animale, métaux, déchets électroniques (D3E)).



DÉVELOPPER LES FILIÈRES LOCALES DE TRI (MÉTHANISATION,...), OBJECTIF :  
**1 filière minimum par usine fin 2023**



OBJECTIF DE DIMINUTION DE NOS DÉCHETS <1%\*  
**Résultat 2022 : 1,01 %**

\* par rapport au tonnage de produit fini

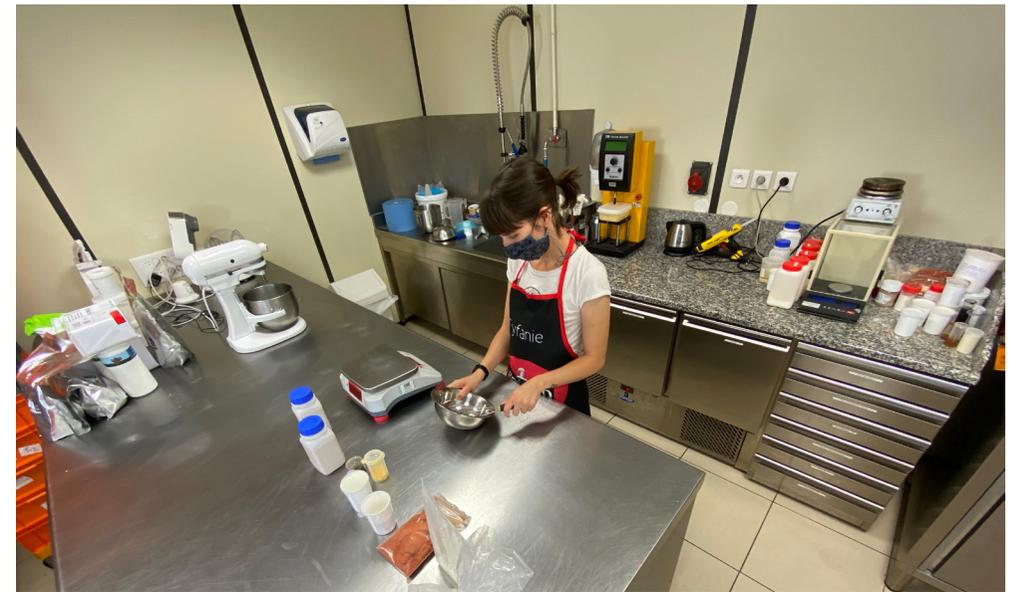
Afin de répondre à la loi AGEC (Loi Anti-Gaspillage pour une Economie Circulaire), nous avons mis en place des objectifs sur nos usines.



Plus de 95 % de nos produits avec des contrats dates dépassées sont donnés à des associations caritatives. Nous avons notamment un partenariat avec les Banques Alimentaires du Rhône.

# L'usine 4.0

Nous souhaitons optimiser, en temps réel, nos process, en collectant des données à chaque étape du cycle de produit. Nos investissements nous permettent de rapidement adapter nos outils industriels, tout en limitant nos pertes, en améliorant la gestion de nos déchets et en réduisant notre impact environnemental. Le collaborateur est renforcé dans son rôle de prise de décision et la réalisation de tâches répétitives, difficiles ou dangereuses est limitée.



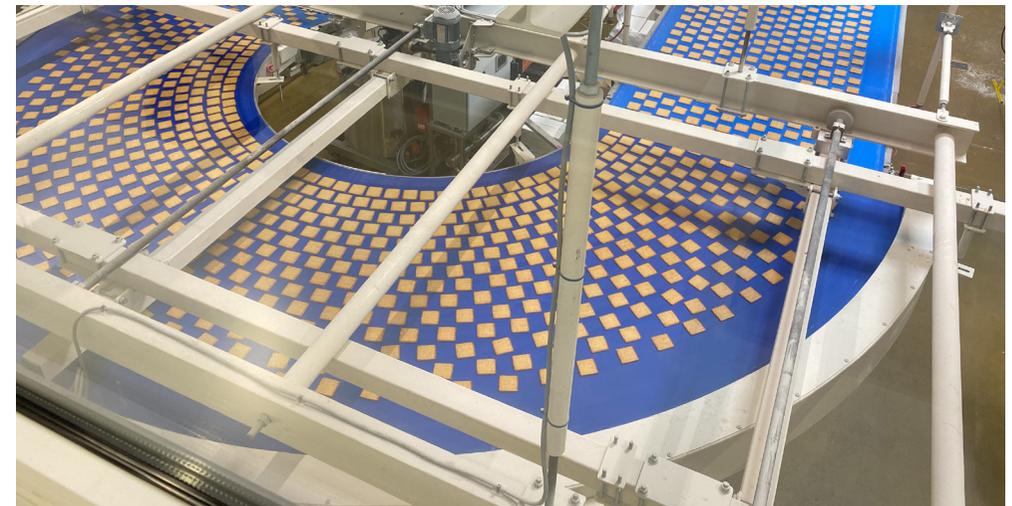
RÉDUCTION DE  
LA PÉNIBILITÉ  
PAR L'INTRODUCTION  
DE ROBOTS



LA RÉALITÉ AUGMENTÉE :  
ÉQUIPEMENT  
DU PERSONNEL  
DE MAINTENANCE  
ET CONDUCTEURS  
DE MACHINES



CONTRÔLE EN CONTINU  
DE LA CUISSON  
DES BISCUITS



# La gouvernance RSE

Nous avons souhaité structurer notre démarche afin de faire adhérer l'ensemble du Groupe, nos collaborateurs et nos parties intéressées à ce projet.

L'animation de notre politique RSE (Responsabilité Sociétale de l'Entreprise) est confiée à un Comité de Pilotage (COFIL) RSE, qui a un rôle essentiel dans la conduite du projet et son suivi. Composé d'une équipe pluridisciplinaire de neuf membres, il se réunit tous les trois mois et balaie les plans d'actions de nos quatre piliers. Cette gouvernance RSE fait partie intégrante de la gouvernance du Groupe afin de permettre un déploiement dans les activités stratégiques et les opérations courantes de l'Entreprise.

Notre rapport RSE et ses objectifs seront révisés tous les ans, alimentés par le COFIL. Notre Bilan Carbone est revu sur le périmètre global (Scopes 1, 2 et 3) tous les ans.

Notre engagement vis-à-vis de nos parties prenantes et pour la préservation de l'Environnement est ancré dans notre histoire.

Ce rapport est le deuxième qui formalise notre politique RSE. Les challenges sont nombreux et le Groupe Bouvard, dans sa globalité, s'est engagé sur une feuille de route ambitieuse, que nous vous détaillerons chaque année.

