

Biscuiterie de l'Abbaye Route du val 61700 Lonlay l'Abbaye

Tél: 02 33 30 64 64 Fax: 02 76 34 17 67

www.biscuiterie-abbaye.com

Réalisation d'un diagnostic ISO26000 et construction d'un plan d'actions

Le mot du Président Directeur Général :

Lonlay l'Abbaye, le 14 mai 2013

La biscuiterie de l'Abbaye est une entreprise familiale née de l'artisanat dans un petit village de Normandie. Avec un chiffre d'affaires de 28 millions d'euros en 2012 et un tonnage annuel de produits finis de 6278t, la Biscuiterie de l'Abbaye compte aujourd'hui 220 employés.

La majorité de sa production est constituée de spécialités régionales et de biscuits biologiques. L'histoire, la culture de l'entreprise l'ont naturellement amenée à une stratégie puis à une politique de Développement Durable.

NOS 4 VOLONTES

Parce que nous sommes issus d'une boulangerie artisanale, nous exerçons notre métier dans la création et l'innovation en privilégiant les matières premières de la région (70% des achats dans le grand ouest). Nous valorisons les produits normands (beurre, crème, caramel, ...) et nous sommes ainsi porte-drapeau de la "Gourmandie".

Nous partageons une volonté de qualité et de proximité.

Cette volonté de qualité et de proximité est orientée en premier lieu au bénéfice de nos clients consommateurs. Elle permet de nouer des relations de partenariats avec nos fournisseurs régionaux et de développer ainsi l'économie et l'emploi de notre région.

Parce que nous sommes une entreprise familiale, nous cherchons à développer l'égalité professionnelle, les compétences et la convivialité. Nous collaborons avec des instituts ou organismes locaux pour faciliter l'insertion, l'intégration professionnelle, augmenter la sécurité et réduire la pénibilité du travail.

Nous partageons une volonté de qualité des rapports humains.

Cette volonté de respect des hommes est orientée également vers l'extérieur et notamment dans les rapports que nous entretenons avec nos clients, dans la loyauté exercée vis-à-vis de la concurrence et dans la vigilance au respect de droits de l'homme de la part de nos fournisseurs.

Parce que nous sommes situés à Lonlay l'Abbaye, nous avons conscience de notre impact sur l'environnement. Certifiés ISO 14001, nous travaillons notamment à réduire chaque année l'eau, l'énergie et les emballages, consommés par kg de biscuits produits. Plus généralement, nous progressons vers l'éco-conception de nos produits.

Nous partageons une volonté de respect de l'environnement.

Cette volonté de respect de l'environnement doit être partagée pour transmettre à nos enfants une planète accueillante. C'est pourquoi nous nous engageons dans les actions collectives susceptibles d'entrainer les parties prenantes de notre sphère d'influence.

Parce que nous sommes tout cela, et que nous exerçons notre activité dans l'alimentaire, nous essayons d'apporter un soutien à plusieurs associations et ONG par des partenariats forts et durables.

Nous partageons une volonté de solidarité.

Cette volonté de solidarité aussi modeste soit-elle, souhaite participer à atteindre les cibles établies par l'ONU prolongeant notre effort sur l'alimentation aux domaines de la nutrition et de l'éducation.

Ces 4 volontés sont les valeurs originelles de la Biscuiterie de l'Abbaye nourries tout au long de son histoire. Elles s'inscrivent aujourd'hui à la fois dans les principes du pacte mondial et de la norme internationale de responsabilité sociétale ISO26000.

Afin de poursuivre notre démarche, je renouvelle notre engagement au pacte mondial »

Gérard Lebaudy, Président Directeur Général

Pays: France

Mots clés: Diagnostic ISO26000

Principes illustrés : Ensemble des principes du Pacte mondial

La Biscuiterie de l'Abbaye s'est engagée en 2011 dans la réalisation d'un diagnostic ISO26000, norme internationale définissant des lignes directrices sur la Responsabilité sociétale des entreprises. Cette norme s'articule autour de sept questions centrales : la Gouvernance de l'organisation, les droits de l'Homme, les relations et conditions de travail, l'environnement, les loyautés des pratiques, les questions relatives aux consommateurs, les Communautés et développement local.

Un état des lieux initial a été établi avec l'aide d'un consultant afin d'évaluer le niveau de performance de la Biscuiterie dans les différents domaines d'actions associés aux sept questions centrales. Pour ceci, les parties prenantes associées aux activités de la biscuiterie ont été identifiées puis interrogées par rapport à leurs attentes et à leur perception de la Biscuiterie en matière de Développement Durable.

De ce diagnostic a été construit un plan d'action pluriannuel définissant les axes prioritaires basés sur les sept questions centrales de l'ISO26000.

Chaque année, l'état d'avancement du plan d'actions est évalué et ce dernier est revu afin d'intégrer de nouvelles actions.

Le « Film de l'année » présentant les actions entreprises en matière de Développement Durable est présenté chaque année sur le site internet de la Biscuiterie.

Biscuiteric Abbaye	Développement durablele film d	de l'année 2012
	<u>E</u> s	Incidence conomique Sociale Environnementale
Janvier	- Début des travaux de réécriture du document unique	
Février	- Démarrage nouvelle campagne « Madagascar » & « Secours populaire »	
Mars	- Ouverture d'un magasin de vente à Bagnoles de l'Orne	
Avril	- Etude d'un plan de déplacement des salariés & test vélos électriques durant semaine du développement durable	
Mai	- Lancement des « Petits Normands » avec les fournisseurs locaux.	
Juin	- Nouveau partenariat avec « Ciné-environnement » à Sées	
Juillet	- Adoption d'un plan de réduction des facteurs de pénibilité	
Août	- Opération « Jobs d'été » pour les enfants des salariés	
Septembre	e - Accueil de 1000 visiteurs à l'opération « Portes ouvertes »	
Octobre	- Prix de l'exemplarité Agefiph pour l'insertion d'handicapé	es 🙂
Novembre	- Participation au colloque « Qu'est-ce qu'on mange demai	n?»
Décembre	- Lauréats aux Trophées développement durable Carrefour	

Contact Biscuiterie de l'Abbaye : Laurent MURATET, Pilote Développement Durable E mail : <u>achats@biscuiterie-abbaye.com</u>