
Communication sur les Progrès 2016

Pacte Mondial

Groupe Galapagos

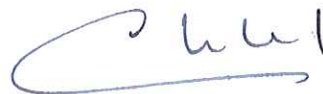


Lettre d'engagement du Président

Signataire du Pacte Mondial depuis 2003 à travers ses filiales Loc Maria Biscuits et Alpina Savoie, Galapagos a décidé en 2016 de s'engager en tant que groupe afin que sa communication sur les progrès reflète davantage sa démarche en matière de RSE.

Cette présente communication porte sur Galapagos et les deux groupes qui le composent au 31/12/2016. Elle décrit les actions mises en œuvre sur l'année 2016 dans les catégories suivantes : respect des Droits de l'Homme, lutte contre la corruption, normes internationales du travail et environnement.

Christian Tacquard, Président, exprime son soutien continu au Pacte Mondial et renouvelle l'engagement de Galapagos envers l'initiative et ses principes.



Les 10 principes du Pacte Mondial

Droits de l'Homme

1- Les entreprises sont invitées à promouvoir et à respecter la protection du droit international relatif aux droits de l'Homme.

2- Les entreprises sont invitées à veiller à ne pas se rendre complices de violations des droits de l'Homme.

Normes internationales du travail

3- Les entreprises sont invitées à respecter la liberté d'association et à reconnaître le droit de négociation collective.

4- Les entreprises sont invitées à contribuer à l'élimination de toutes les formes de travail forcé ou obligatoire.

5- Les entreprises sont invitées à contribuer à l'abolition effective du travail des enfants.

6- Les entreprises sont invitées à contribuer à l'élimination de toute discrimination en matière d'emploi et de profession.

Environnement

7- Les entreprises sont invitées à appliquer l'approche de précaution face aux problèmes touchant à l'environnement.

8- Les entreprises sont invitées à prendre des initiatives tendant à promouvoir une plus grande responsabilité en matière d'environnement.

9- Les entreprises sont invitées à favoriser la mise au point et la diffusion de technologies respectueuses de l'environnement.

Lutte contre la corruption

10- Les entreprises sont invitées à agir contre la corruption sous toutes ses formes, y compris l'extorsion de fonds et les pots-de-vin.

SOMMAIRE

Lettre d'engagement du Président

Les 10 principes du Pacte Mondial

[Gouvernance de la RSE.....P4]

- Diagnostic et stratégie RSE
- Sensibilisation des collaborateurs aux enjeux de DD et RSE
- Organisation et ressources

[Achats responsables..... P6]

- Le blé dur
- Le blé tendre
- Les œufs
- Le cacao

[Ethique des affaires et lutte contre la corruption..... P9]

- La Charte Ethique
- Les actions prévues en 2017

[Collaborateurs..... P10]

- La santé et la sécurité au travail
- Les conditions de travail et le bien-être

[Environnement..... P15]

- Les consommations d'énergie
- Les consommations d'eau
- Les matériaux d'emballages
- La gestion des déchets et rejets
- Les gaz à effet de serre

[Gouvernance de la RSE]

Le projet d'entreprise de Galapagos, créé en 1990, est né de convictions et de valeurs profondément humanistes qui reposent sur :

- Une histoire familiale
- Des produits premium
- Des techniques industrielles qui s'appuient sur un savoir-faire traditionnel
- Un ancrage territorial et national fort
- Un management tourné vers l'humain, la confiance, la responsabilisation.

Aussi, si la prise en compte des enjeux de développement durable se traduit depuis de longues années dans les stratégies et politiques de Loc Maria Biscuits et Alpina Savoie, en 2016, le groupe a souhaité aller plus loin.

Aller plus loin, en structurant et formalisant une démarche qui s'appuie sur l'ISO 26000, norme de référence internationale sur la responsabilité sociétale des entreprises.

Aller plus loin, en mobilisant l'ensemble des collaborateurs autour d'un projet porteur de sens.

Cet engagement en faveur de la RSE est d'autant plus important que chacun des groupes l'a inscrit dans sa stratégie :

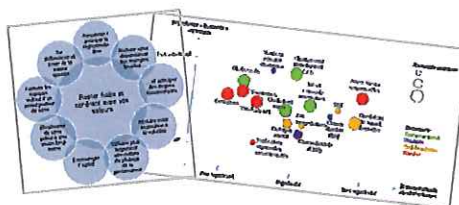
- Alpina Savoie dans sa stratégie 2016-2020 « Des Racines et des Ailes ».
- Loc Maria Biscuits dans sa vision « Osons ensemble 2025 »



Diagnostic et stratégie RSE

Impulsé par Christian Tacquard, un diagnostic externe a été réalisé au cours de l'année sur la base de ce référentiel. Vingt-trois entretiens individuels, de cadres dirigeants, collaborateurs et représentants du personnel, ont permis d'évaluer la maturité de chacune des sociétés sur les sept questions centrales et trente-six domaines d'actions que comporte la norme.

Le diagnostic a mis en lumière des points de force et des axes de progrès, et a constitué le point de départ d'une feuille de route à horizon 2020-2022 pour chacune des filiales.



Pour l'élaboration de ces plans d'actions RSE, qui se veulent à la fois ambitieux et pragmatiques, Loc Maria Biscuits et Alpina Savoie ont mis en place des groupes de travail multidisciplinaires associant membres des Comités de Direction, équipes sièges (cadres et employés) et personnels de production.

La finalisation de ces travaux est prévue mi-2017 et inscrira les actions dans une démarche globale d'amélioration continue.

Sensibilisation et formation

Entre novembre 2016 et janvier 2017, quatre sessions de formation réunissant un total de 52 collaborateurs ont permis de partager une culture générale commune sur le développement durable et la RSE.



Organisation et ressources

Au mois de décembre, un Comité RSE a été créé chez Loc Maria Biscuits. Composé de 13 membres représentant les différents métiers de l'entreprise, son rôle sera de piloter l'élaboration du plan d'actions RSE puis de le déployer au sein de l'entreprise.

Enfin, début 2017, les responsabilités de la Directrice des Ressources Humaines Galapagos ont été élargies à la RSE, témoignant de la volonté du groupe de progresser sur ces sujets et de leur donner une importance stratégique.

Achats responsables

La vision long-terme et les valeurs portées par le Groupe se traduisent dans des Politiques Achats qui privilégient la provenance locale et garantissent des relations équitables avec les fournisseurs. Ainsi, en 2016, 70% des matières premières de Loc Maria Biscuits sont d'origine française. Ce chiffre atteint 89% pour Alpina Savoie. Par ces choix d'approvisionnements, Galapagos entend construire

des partenariats sur la base de standards sociaux élevés et qui respectent les Droits de l'Homme, tout en créant davantage de valeur sur les territoires. Le groupe va poursuivre son engagement en faveur de filières responsables en 2017. Aussi, des outils seront développés pour accompagner et engager les fournisseurs dans cette démarche.

Le blé dur

Créée en 1844, Alpina Savoie est le plus ancien semoulier-pâtisier de France. Six générations plus tard, le blé dur reste la matière première principale. Dès 1997, l'entreprise a développé, avec la participation de l'INRA, une filière unique blé dur France « Agriculture Maîtrisée ». Le cahier des charges, labellisé CQC (Critères Qualité Certifiés), garantit :

- Une sélection variétale exclusive de blés 100% origine France,
- Le choix des parcelles (éloignées à plus de 300 mètres de toute source de pollution),
- L'absence de traitement après récolte.

En 2016, Alpina Savoie a fait évoluer ce cahier des charges en y intégrant des exigences supplémentaires, notamment sur l'environnement (gestion de l'irrigation, gestion des déchets, préservation de la biodiversité), et en abaissant les seuils de tolérance des contaminants (pesticides et métaux lourds). Aujourd'hui, la nouvelle filière blé dur Alpina Savoie réunit les exigences les plus élevées des cahiers des charges Agriculture Biologique et Baby-Food.

Par ailleurs, la filière blé étant confrontée à une forte volatilité des prix, Alpina Savoie s'engage à soutenir les efforts de ses fournisseurs en matière de pratiques agricoles durables à travers la mise en œuvre d'un système de rémunération juste, équitable et transparent, ainsi qu'une contractualisation dans la durée (3 ans).

Pour la récolte 2017, 100% des achats de blé dur pour la marque Alpina Savoie respectent ce nouveau cahier des charges.

Zoom sur...

Des produits socialement responsables



Chaque ingrédient qui compose les produits est choisi avec soin ! Le blé dur est 100% français et issu d'une filière spécifique qui assure, du champ à l'assiette, une parfaite qualité et traçabilité des produits. Le cahier des charges unique, élaboré en co-construction avec plus de 60 agriculteurs français partenaires, permet de produire un blé de haute qualité dans **le respect de la santé des agriculteurs et des consommateurs, et la préservation des écosystèmes**. Alpina Savoie s'engage dans une démarche éthique et durable auprès de ses partenaires agricoles via :

- un prix d'achat stable pour effacer l'incertitude liée à la forte spéculation de cette culture,
- une prime supplémentaire pour la mise en œuvre de bonnes pratiques culturales facultatives,
- une durée contractuelle de 3 ans pour apporter de la visibilité.

Zoom sur...

La filière blé dur 100 % France d'Alpina Savoie récompensée

Chaque année, la Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France (FEEF) valorise les partenariats novateurs, performants et durables entre les PME et la grande distribution. Le 13 septembre 2016, Alpina Savoie a été récompensée pour sa filière blé dur 100 % France, développée avec les agriculteurs de la coopérative de Manosque pour la fabrication de ses pâtes à marque Alpina Savoie, mais aussi pour la fabrication d'une gamme de pâtes et couscous au blé complet à marque Carrefour. En effet, l'enseigne propose aujourd'hui une gamme de produits garantissant une origine régionale du blé et l'absence totale d'insecticide du champ à l'assiette.



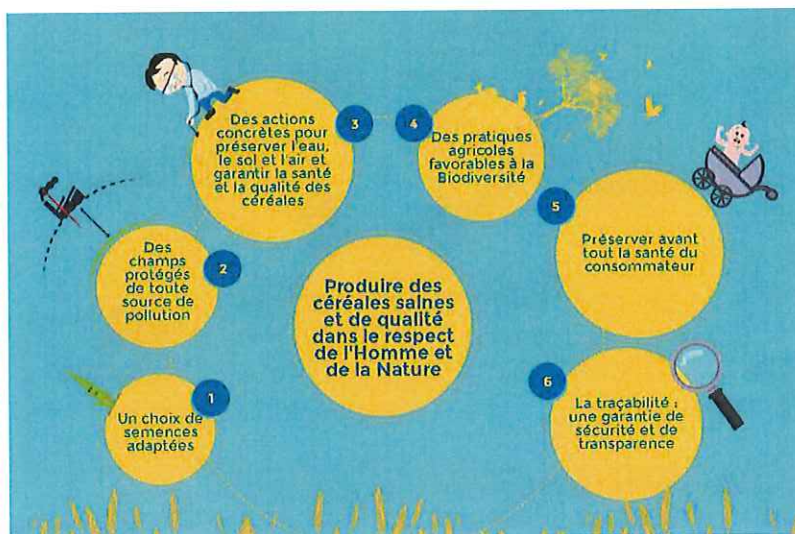
Le blé tendre

Lancé en 2000, le référentiel CRC® (Cultures Raisonnées Contrôlées) est né de la volonté de professionnels de la filière de proposer un blé de haute qualité pour l'alimentation des bébés. Depuis la récolte 2015, Alpina Savoie a décidé de s'approvisionner en blé tendre cultivé et moulu en Savoie, avec de surcroît un cahier des charges qui s'inspire du référentiel CRC®. Ainsi, la marque Alpina Savoie utilisera pour la récolte 2017 100% de blé tendre local répondant à ces exigences.

Zoom sur...

La filière CRC®

(Extraits du site Internet www.lebledenoscampagnes.fr)



Depuis 2000, des agriculteurs, une trentaine de coopératives et négoce, une quarantaine de moulins, une dizaine d'industriels, cinq distributeurs et des artisans boulangers se sont regroupés, à travers toute la France, autour d'engagements responsables pour apporter aux consommateurs plus de sécurité et de qualité.

Ce regroupement de grande ampleur, unique en son genre, assure aujourd'hui à la filière CRC® une représentation très large sur le plan national, et confère à ses actions un impact croissant.

Les œufs

Soucieux du bien-être des animaux, le Groupe a amorcé en 2012 une transition vers un approvisionnement en œufs de poules élevées au sol ou en plein air. Ainsi, sur le site Loc Maria Biscuits de Pont-Aven, 100% des approvisionnements d'œufs entiers frais proviennent d'œufs pondus au sol. Une réflexion

sera renouvelée en 2017 sur la politique d'achat des ovo-produits. Chez Alpina Savoie, un travail de sourcing a été mené en 2016 afin de proposer aux consommateurs des œufs de poules locales et élevées en plein air. Ainsi, un objectif de 75% d'œufs plein air de Rhône-Alpes est fixé pour 2017, et 100% en 2018.

Le cacao

La production mondiale de cacao provient à 70% d'Afrique Occidentale et est issue, à 95%, de petites plantations (inférieures à 10 hectares). La Côte d'Ivoire, premier pays producteur de cacao, est sortie économiquement affectée par une décennie de guerre civile ; aujourd'hui, le taux de pauvreté s'établit à 47% et grimpe à 62% en milieu rural. Cette pauvreté engendre de nombreux problèmes connexes qui compromettent le respect des droits humains fondamentaux (conditions de travail dangereuses, travail des enfants, analphabétisme, sous-alimentation, ...).

Face à ces enjeux, Loc Maria Biscuits a décidé de s'engager dans la certification UTZ pour ses produits au chocolat, que le site de Taden a obtenu suite à un audit indépendant en 2015. Grâce à ce certificat, Loc Maria Biscuits est reconnue comme un acteur de la chaîne d'approvisionnement du programme UTZ. Un nouvel audit sera conduit en 2017 pour renouveler son engagement. Entre 2015 et 2016, les volumes d'achats de chocolat UTZ ont été multipliés par 5. Avec les volumes contractés sur 2017, 50% du chocolat lait et 11% du chocolat noir seront UTZ, soit au global 38% des volumes de chocolat.

Zoom sur... Le programme UTZ

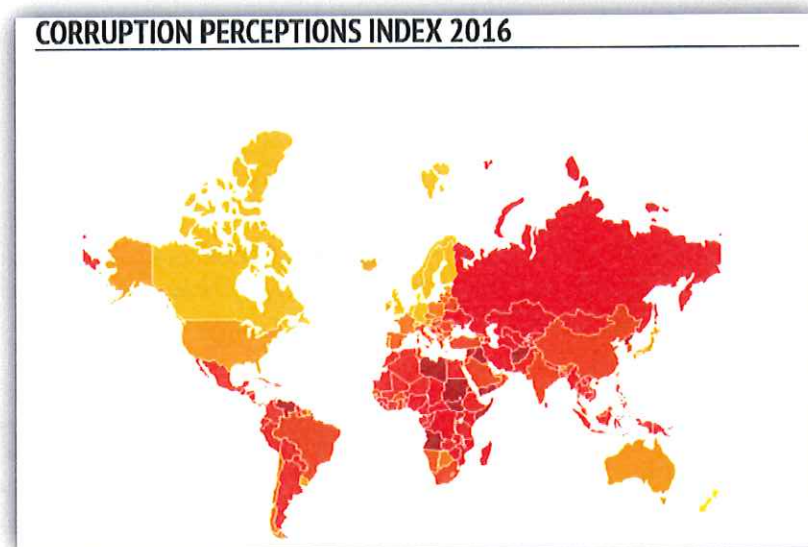
UTZ établit la norme pour une production responsable sur le plan social et environnemental du café, du cacao et du thé. Le respect de nos exigences strictes par les exploitations agricoles et les entreprises certifiées UTZ est contrôlé attentivement par des tiers indépendants. Ces exigences incluent notamment les bonnes pratiques agricoles et de management, les conditions de travail relatives à la santé et à la sécurité, l'abolition du travail des enfants et la protection de la nature.

Aujourd'hui, plus de 400.000 producteurs de cacao participent au programme UTZ dans 18 pays.



(texte et photos extraits du site Internet de l'organisation : www.utz.org)

[Ethique des affaires et lutte contre la corruption]



« La corruption et l'inégalité se nourrissent l'une de l'autre, créant un cercle vicieux entre la corruption, la distribution inégale du pouvoir dans la société et la répartition inégale de la richesse. »
(Transparency International France)

Selon le dernier indice de perception de la corruption de Transparency International, la France se place en 23^{ème} position dans le classement des 176 pays étudiés, entre l'Estonie et le Chili.

Acteurs reconnus de l'agroalimentaire, le Groupe et ses filiales ont une tolérance zéro à l'égard de la corruption. En outre, il attend de ses collaborateurs et partenaires commerciaux un comportement exemplaire.

En 2013, les dirigeants ont entrepris un travail de réflexion autour de leur vision de l'éthique. Celle-ci a été formalisée dans une Charte Ethique qui s'articule autour de trois grands axes :

- L'éthique du groupe Galapagos en tant qu'entreprise,
- en tant qu'employeur et employé,
- en tant qu'entreprise citoyenne et responsable.

Le document a été présenté puis remis à chaque collaborateur du groupe.



Le diagnostic RSE réalisé en 2016 a permis d'identifier plusieurs pistes d'actions pour engager plus activement le groupe dans la lutte contre la corruption, tels que : la création d'un groupe de travail multifonctions, la formalisation d'une politique Groupe et l'élaboration d'outils de sensibilisation interne. L'ensemble de ces actions sont prévues pour 2017.

Collaborateurs

La santé et la sécurité au travail

LOC MARIA BISCUITS®

Les industries agroalimentaires étant particulièrement exposées aux risques de troubles musculo-squelettiques (TMS), Loc Maria Biscuits mène depuis de longues années une approche globale qui s'appuie sur : la prévention, l'aménagement des postes et l'amélioration des flux.

Année	Taux de fréquence (1)	Taux de gravité (2)	Nb d'AT/MP (3)
2015	55,64	2,56	19
2016	54,50	1,34	19

(1) Taux de fréquence = (nombre d'accidents avec arrêt / nombre heures travaillées) x 1 000 000

(2) Taux de gravité = (nombre de jours ouvrés perdus / nombre heures travaillées) x 1 000

(3) Nombre d'accidents du travail et maladies professionnelles reconnues

En 2016, un bilan TMS a été réalisé sur le site Loc Maria Biscuits de Pont-Aven en partenariat avec le service Santé au Travail de la ville de Quimper. Utilisant la méthode QEC (Quick Exposure Check), ce travail a permis d'évaluer le niveau de risque auquel les travailleurs sont exposés et de déterminer les actions prioritaires pour améliorer le poste de travail. La mise en place de ces actions est prévue sur l'année 2017 avec l'aide d'un ergonome. Les actions porteront notamment sur les postes de préparation des poudres et de ramassage des galettes.

Le site Loc Maria Biscuits de Besançon a également fait l'étude de ses postes à travers le programme TMS Pros de la Carsat de Bourgogne-Franche-Comté. L'action principale va porter sur 2017 sur le réaménagement des postes de remplissage des boîtes de biscuits (notamment hauteur des postes de travail).

Zoom sur... TMS Pros

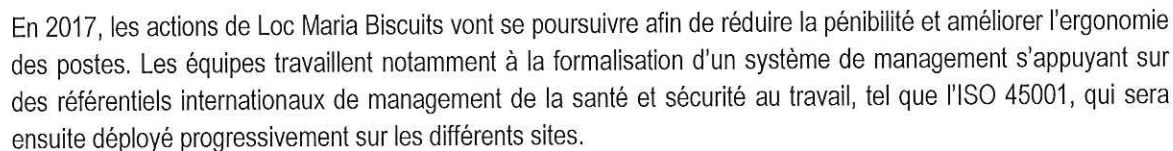


BIEN AGIR, MIEUX PRÉVENIR

TMS Pros est une initiative conjointe de la Carsat et de l'Assurance Maladie qui s'inscrit dans un programme national sur la période 2014-2017. Elle fournit aux entreprises un accompagnement individuel à travers la mise à disposition d'outils de sensibilisation/formation, de diagnostic et d'évaluation de la démarche mise en œuvre.

Le club Santé au Travail de l'ABEA

Les équipes qui se déplacent régulièrement dans le cadre de leur activité ont suivi à plusieurs reprises des formations à la prévention routière. Aussi, cette année, un groupe de travail, composé de 5 membres, a été créé pour définir et déployer un plan d'actions sur les risques routiers et l'éco-conduite. Les pistes d'actions envisagées : formation de 3 collaborateurs sur 2017 (2 jours sur les risques routiers et l'éco-conduite par CENTAURE), formalisation de consignes sur des règles de conduite, communication par des Flash Sécurité mensuels.





Avec l'arrivée de son actuel Directeur Général, Alpina Savoie a fait de la santé et sécurité au travail sa première priorité depuis 2013. La culture de prévention initiée alors s'est consolidée en 2016, au travers de trois chantiers majeurs :

- **Des audits de conformité des machines** : Pour respecter les différentes réglementations et pour garantir la sécurité des collaborateurs, l'entreprise a fait auditer en 2015 l'ensemble de ses lignes de fabrication et de conditionnement, et a poursuivi ces audits en 2016 sur les machines présentes dans les entrepôts, le moulin et le silo de blé. Un plan d'actions a permis de corriger 100% des non-conformités prioritaires sur cette même année.
- **Une campagne de sensibilisation et de formation** : Faisant suite à une intense campagne de prévention sur les douze mois de l'année 2015 (affichage, formation, fiches-outils, partage de bonnes pratiques), les 85 collaborateurs des services support et production ont bénéficié en 2016 d'une journée dédiée à la sécurité. Par ailleurs, une formation de cinq jours a permis aux membres du CHSCT (Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail) de renforcer leurs compétences dans le traitement des causes des accidents et l'élaboration de mesures de prévention efficaces. Une formation des managers et animateurs à la méthodologie de l'arbre des causes a été réalisée afin d'analyser les accidents du travail et les divers dysfonctionnements. Enfin, la sensibilisation des équipes au quotidien s'est maintenue en 2016.
- **Un programme d'investissement pluriannuel** : En 2016, d'importants investissements ont été réalisés pour, d'une part, accroître la sécurité des personnes (150 K€) et, d'autre part, réduire la pénibilité sur les postes de travail (1,5 M€ sur 4 ans).

L'ensemble des actions entreprises depuis 2013 ont permis de réduire de manière significative le nombre d'accidents du travail (AT déclarés avec et sans arrêt) : de 25 en 2013 à 8 en 2016, soit une baisse de 70%. L'objectif pour 2017 est de ne pas excéder 4. De plus, les jours d'arrêt causés par les accidents du travail sont passés de 250 en 2015 à 76 en 2016.

Les conditions de travail et le bien-être

Trois ans après avoir engagé une transformation organisationnelle et culturelle vers un modèle « stimulant », Alpina Savoie a mis en place plusieurs actions qui visent à améliorer les conditions de travail et favoriser le bien-être des collaborateurs.

La stratégie de développement d'Alpina Savoie a amené l'entreprise, dans le cadre d'une approche de Gestion Prévisionnelle de l'Emploi et des Compétences (GPEC), à créer un échelon de classification supérieur correspondant au pilotage de machines. Quatre collaborateurs ont pu bénéficier dès cette année de ce nouvel échelon. L'objectif pour 2017 est de le proposer à quatre collaborateurs supplémentaires.

En début d'année, une réflexion a été lancée en lien étroit avec les représentants du personnel et la médecine du travail sur les aspects pénibilité du travail posté organisé en 3x8. En effet, ce mode d'organisation induit des perturbations des rythmes biologiques et a des répercussions sur, d'une part, la santé des collaborateurs, leur vie sociale et familiale, et, d'autre part, sur la qualité de leur travail. Le projet qui a été mené a abouti à une forte diminution du travail de nuit et à l'adaptation des horaires de travail par rapport aux attentes de conciliation vie professionnelle-vie personnelle des équipes. Par ailleurs, une indemnité compensatrice équivalant à 18 mois a été versée aux collaborateurs ne bénéficiant plus de prime de majoration liée au travail de nuit.

Faits marquants 2016

Alpina Savoie

- ✓ Création d'un échelon de classification supérieur
- ✓ Adaptation des horaires de travail des équipes de production
- ✓ Semaine de travail de 4,5 jours pour les employés de bureau
- ✓ Télétravail pour les cadres
- ✓ 5 groupes de travail Bien-être et Conditions de travail

Pour préserver également l'équilibre des temps de vie des employés de bureaux, l'entreprise a harmonisé le temps de travail de cette population. Celui-ci se répartit désormais sur 4,5 jours par semaine en réponse aux attentes exprimées par les équipes.

Plus récemment pour les cadres (20% de l'effectif), l'entreprise offre la possibilité d'effectuer un jour de télétravail par semaine. Les discussions sur les conditions de mise en œuvre ont duré une année et ont notamment impliqué une évolution du système d'information (plus sécurisé) et l'élaboration d'une charte informatique qui formalise des règles de bon usage de la messagerie et inscrit le droit à la déconnexion.

Enfin, cinq groupes de travail se sont constitués à la suite du séminaire Cadres en novembre : Bien-être au travail, Bonnes pratiques, Communication interne, Vis ma vie, Management de la performance.

LOC MARIA BISCUITS®

La démarche ARIANE, lancée en 2007 chez Loc Maria Biscuits, vise à améliorer le bien-être des collaborateurs à travers trois axes : le management, la communication interne et le job design. Chaque année, des groupes de travail spécifiques sont créés à l'initiative des collaborateurs et des managers, lesquels proposent un plan d'action au Comité de Direction. A titre d'exemple, des formations au management (13 collaborateurs bénéficiaires en 2016), des aménagements de postes ou encore des investissements dans de nouveaux équipements ont été réalisés grâce à ces groupes de travail.

Des enquêtes d'opinion sont également conduites dans le cadre de cette démarche et permettent de mesurer les progrès accomplis et d'identifier les attentes des collaborateurs. Fin 2016, 270 collaborateurs répartis sur les six sites ont été interrogés via un questionnaire anonyme. Les résultats ont été partagés avec les équipes et vont donner lieu à la définition et mise en œuvre de plans de progrès sur l'année 2017.

Dans le cadre de la construction du nouveau site de Lanvallay (usine + siège social), des espaces de convivialité et de détente ont été prévus dès la phase amont de conception.

Zoom sur...

L'enquête

ARIANE 2016

Taux de participation : **93%**

Indice de satisfaction : **73%** (+7 points par rapport à la précédente enquête)



Parce que le bien-être au travail passe aussi par une alimentation saine, des corbeilles de fruits sont mises à la disposition des collaborateurs. En 2016, cette offre a été généralisée à l'ensemble des sites et des équipes.

Par ailleurs, des séances de shiatsu sont proposées aux collaborateurs du siège pour soulager les tensions liées au travail prolongé sur ordinateur.

Zoom sur... Les audits sociaux



Auditée par plusieurs clients au cours de l'année, Loc Maria Biscuits s'est vue remettre une attestation de « Achievement Award » dans le cadre du programme Workplace Conditions Assessment (WCA). Cet audit social, conduit par des experts indépendants et reconnu à travers le monde, porte sur les conditions de travail, la rémunération, la santé-sécurité, le système de management et la politique environnementale. Une reconnaissance qui valorise les efforts de l'entreprise dans tous ces domaines !

[Environnement]

Soucieux d'améliorer en permanence son savoir-faire industriel, le Groupe consolide année après année sa politique environnementale. Celle-ci porte sur les principaux impacts de ses activités de fabrication sur l'environnement : énergie, eau, déchets, pollutions et gaz à effet de serre.

En 2016, Loc Maria Biscuits a déployé un tableau de bord environnemental sur l'ensemble des sites. Celui-ci vise un pilotage plus efficace et harmonisé des progrès. L'objectif à moyen terme est de formaliser un système de management environnemental s'appuyant sur les normes ISO dont l'ISO 14001.

Les consommations d'énergie

La fabrication de biscuits et de pâtes & semoule nécessite de l'énergie pour le fonctionnement des fours de cuisson et la production de vapeur.

Depuis plusieurs années, 21% de l'électricité achetée par le site Loc Maria Biscuits de Taden provient de sources d'énergies renouvelables (contrat Equilibre avec EDF). Aussi, en 2016, la Direction du Groupe a validé le projet d'installation de panneaux solaires photovoltaïques sur le nouveau site de Lanvallay pour 2017. Le dispositif a une surface prévue de 480 m² (dépôt de déclaration en cours).

Sur le site d'Alpina Savoie où les produits sont cuits et séchés à la vapeur, un partenariat avec la Société Chambérienne de Distribution de Chaleur permet depuis 2005 une production de vapeur issue de la récupération de chaleur avoisinante. Aussi, depuis début 2016, une chaudière alimentée par du bois de forêts Rhône-Alpes permet de produire de la vapeur à hauteur de 25% de la consommation.

En 2015, un audit énergétique réalisé par un cabinet externe sur le site de production d'Alpina Savoie a conduit à l'élaboration d'un plan d'actions pluri-annuel.

Dans ce cadre, des investissements ont notamment été réalisés en 2016 pour renforcer l'isolation des vannes dans le système vapeur et ainsi réduire les déperditions de chaleur. Par cette action, il a été estimé une économie de 840 mégawatts (MW) par an, soit 3% de la consommation d'énergie vapeur.

Aussi, un nouveau modèle de tapis de cuisson a également été testé fin 2016 avec pour résultat une réduction de 15 % de la consommation de vapeur lors de cette opération unitaire. Ce modèle va être généralisé à l'ensemble des cuiseurs du site dès 2017.

Enfin, dix collaborateurs de la ligne Couscous ont pu suivre, pendant une semaine, une formation et un accompagnement directement sur ligne. Des résultats immédiats ont été observés en termes de réduction des consommations de vapeur.

Zoom sur...

La consommation de ressources chez Alpina Savoie (2015-2016)

- ✓ Vapeur :  4,73% KW / tonne produite
- ✓ Electricité :  3% KW / tonne produite
- ✓ Eau :  11% / m³ / tonne produite

Zoom sur...

La nouvelle campagne d'affichage sur les éco-gestes (Loc Maria Biscuits)



La sensibilisation des collaborateurs sur les éco-gestes va se poursuivre et s'intensifier, à travers notamment une nouvelle campagne d'affichage sur l'ensemble de l'année 2017 (une nouvelle affiche par mois). Cette action touchera les collaborateurs de tous les sites de fabrication et du siège de Loc Maria Biscuits.

Les consommations d'eau

Les consommations d'eau au niveau du Groupe sont destinées principalement à la fabrication des produits et, dans une moindre mesure, au nettoyage des locaux et à l'usage sanitaire.

des osmoseurs. Plus économes, ces nouveaux équipements de production d'eau purifiée permettront de réduire la consommation d'eau d'environ 35.000 m³ par an.

Cette année, une somme importante a été investie sur l'usine d'Alpina Savoie pour le remplacement

Zoom sur...

Alpina Savoie, lauréate du Grand Prix de l'Innovation au SIRHA 2017

Sélectionnée en décembre parmi 120 dossiers, Alpina Savoie a fait partie des 18 finalistes retenus pour concourir, et a été choisie parmi les 8 gagnants dans la catégorie Produits pour sa nouvelle gamme « Les Astucieuses ». Composées de perles et de pépinettes issues d'une filière blé de haute qualité 100 % France, ce sont les premières pâtes qui se préparent en réhydratation à froid directement en bac gastro. Ces petites pâtes sont une vraie révolution puisqu'elles offrent un gain de temps aux professionnels de la restauration collective, tout en réduisant leurs consommations d'énergie et d'eau.



Les matériaux d'emballages

Aussi bien chez Alpina Savoie que chez Loc Maria Biscuits, les équipes marketing étudient des solutions pour améliorer la recyclabilité des emballages.

Parmi les projets phare, la suppression de la barquette en plastique PET sur l'étui 125g de Crêpe nature Gavottes en 2017. Le projet a nécessité plusieurs mois d'études de faisabilité et le résultat validé permettra une réduction de la consommation de plastique de 35% (26 tonnes par an), soit l'équivalent de 270.000 km parcourus en voiture.

Cette première étape sera suivie d'autres actions pour la marque Gavottes, dont une analyse de cycle de vie produit en 2017 qui permettra de dégager des pistes de progrès.

Quant aux emballages pour la marque Alpina Savoie, la transition vers le 100% recyclable s'est poursuivie en 2016. La prochaine étape, pour 2017, est d'utiliser des emballages labellisés PEFC et de convertir 100 % des étuis cartons d'ici à fin avril.



La gestion des déchets et rejets



**Eco-responsables
de BRETAGNE**

"Entreprises Eco responsables de Bretagne" est un label qui référence les entreprises, qui se sont engagées dans un processus de tri de leurs déchets, de sensibilisation des collaborateurs et qui adoptent une démarche respectueuse de l'environnement. Il repose sur le respect d'une charte articulée autour de 20 axes répartis sur 4 thématiques environnementales : la gestion des déchets, la maîtrise des dépenses énergétiques, la réalisation d'achats responsables, la sensibilisation & la prévention.

La gestion des déchets au niveau du siège et des sites de production de Loc Maria Biscuits s'est accélérée en 2016 grâce notamment à la réalisation d'un audit indépendant fin 2015. L'ensemble des actions mises en place pour réduire les déchets, favoriser le tri et limiter le gaspillage, ont été reconnues par l'obtention du label « Entreprises Eco Responsables de Bretagne ».

Sur le site d'Alpina Savoie, des équipements de tri sont en place depuis plusieurs années et les opérateurs sont régulièrement sensibilisés au sujet.

En ce qui concerne les rejets des eaux usées, les équipes de Loc Maria Biscuits en collaboration avec Dinan Communauté étudient depuis plusieurs mois une solution pour le traitement des eaux usées du nouveau site de Lanvallay. Celle-ci devrait être finalisée en 2017 pour une mise en œuvre opérationnelle à partir de 2018.

Les gaz à effet de serre

Des actions autour d'une démarche climat de Loc Maria Biscuits ont été engagées en 2010 sur la base du Bilan Carbone® réalisé sur le site de Taden et l'ancien siège à Saint-Grégoire. En 2017, un nouveau Bilan Carbone® sera mené sur un périmètre qui inclura : le nouveau siège, le nouveau site de Lanvallay et le site de Taden. Les conclusions viendront nourrir les plans d'actions de l'ensemble des sites. Pour l'heure, l'arrivée de moutons fin janvier ainsi que l'achat d'une voiture électrique pour les liaisons inter-sites (Lanvallay/Taden) permettra de réduire les émissions de gaz à effet de serre et de polluants.

Zoom sur...

Des moutons sur le site de Loc Maria Biscuits à Lanvallay !



Des moutons vont devenir l'attraction des équipes du site de Lanvallay et... des riverains ! En effet, un cheptel composé de moutons d'Ouessant, une race rustique capable de vivre dehors toute l'année, va pâturer les 28 583 m² de pelouse afin d'entretenir les espaces verts le long de la route D794. Les bénéfices environnementaux sont multiples : pâture de meilleure qualité (fertilisation naturelle et arrêt de l'utilisation de désherbants chimiques), préservation de la biodiversité (oiseaux et insectes ne sont plus chassés par les engins mécaniques), réduction des émissions de gaz à effet de serre,...

C'est la société Ecomouton, leader sur le marché de l'écopâturage professionnel, qui a été choisie par Loc Maria Biscuits pour veiller sur les moutons. Un berger (de Lanvallay) se chargera de l'entretien, des soins, des vaccinations, des cycles de vies et naissances des moutons sur place.