



**RAPPORTO DI RESPONSABILITÀ
SOCIALE E AMBIENTALE
2023**

2023, “Un anno di resilienza e di adattamento.”

Care collaboratrici e collaboratori, partner e stakeholder,

l'anno 2023 è stato caratterizzato da una serie di sfide importanti per Biscuits Bouvard, con eventi climatici sempre più frequenti, un'inflazione galoppante e un contesto macroeconomico e geopolitico instabili. Questi fattori hanno messo alla prova la nostra capacità di adattamento e di innovazione. Nonostante queste turbolenze, siamo riusciti a mantenere la rotta grazie al nostro incrollabile impegno verso la sostenibilità e la responsabilità sociale.

L'integrazione della RSE nel nostro modello di business

Per Biscuits Bouvard, la Responsabilità Sociale d'Impresa (RSI) non è semplicemente un argomento, ma è ~~un~~ il pilastro centrale del nostro modello di business. Abbiamo progressivamente integrato la RSE in tutti i livelli della nostra organizzazione, dalla progettazione dei prodotti alla gestione delle nostre filiere di approvvigionamento. Questa integrazione ci consente di creare valore sostenibile per i nostri clienti, per i nostri team e le comunità con cui lavoriamo, riducendo al minimo il nostro impatto ambientale.

Le grandi novità RSE del 2023

Nel 2023 abbiamo compiuto progressi significativi in materia di RSI. Abbiamo continuato il nostro impegno nella riduzione delle emissioni di carbonio con una strategia di decarbonizzazione decennale, in collaborazione con Science Based Targets initiative (SBTi). Abbiamo inoltre aumentato l'utilizzo di energie rinnovabili e rafforzato i nostri sforzi in materia di economia circolare. Abbiamo lanciato importanti iniziative per combattere lo spreco alimentare e promuovere la biodiversità nei nostri siti produttivi.

In conclusione, nonostante un anno pieno di sfide, Biscuits Bouvard ha continuato a progredire sulla strada della sostenibilità. Il nostro impegno verso la RSI rimane una priorità assoluta e siamo determinati a continuare i nostri sforzi per creare un futuro più sostenibile ed equo per tutti.

Con i nostri sinceri ringraziamenti per il vostro continuo sostegno,

Alainé Pierre-Alain Lainé



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

Le nostre attività

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

Struttura e Attività del nostro Gruppo

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



BISCUITS BOUVARD

I nostri 8 siti francesi si dedicano alla produzione di varie tipologie di biscotti, con un'attenzione particolare alla qualità e all'innovazione. Offriamo una vasta gamma di prodotti, sia dolci sia salati. Saint Georges, Cantreau e BioAlbon per i prodotti biologici, sono alcuni dei nostri marchi.



BOUVARD PRO

Questa unità, che comprende i marchi Pidy, Délos e Les 3 Toques, opera su tre siti in Francia e Belgio, un ufficio commerciale nel Regno Unito e un sito produttivo negli Stati Uniti. È specializzata nei prodotti Pronti da Farcire, destinati sia ai privati sia ai professionisti della ristorazione.

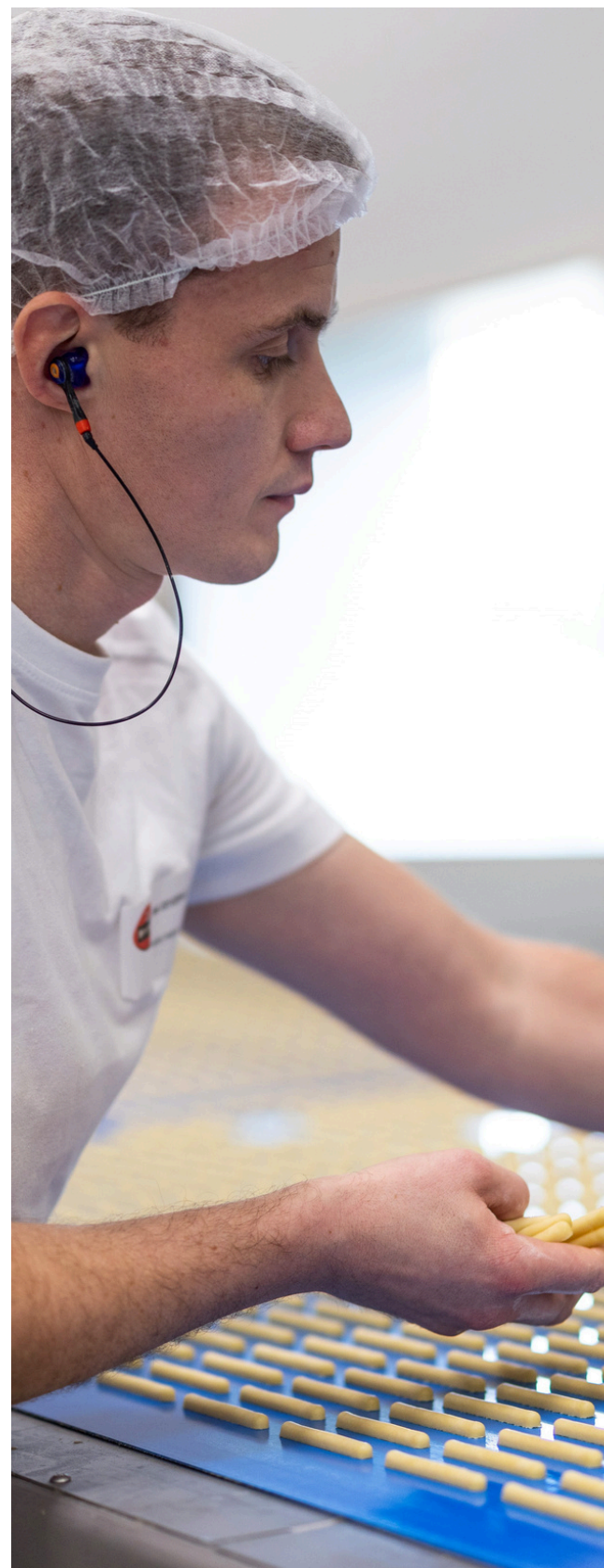


BOUVARD BAKERY ITALIA

Raggruppando 5 siti italiani, questa unità è specializzata nella produzione di merende, frollini, torte, snack refrigerati e wafer. Offre prodotti di alta qualità per i mercati italiani e internazionali, con marchi dei distributori e con marchi propri come Lago e Milino.

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

Cifre chiave 2023



541 milioni € di fatturato

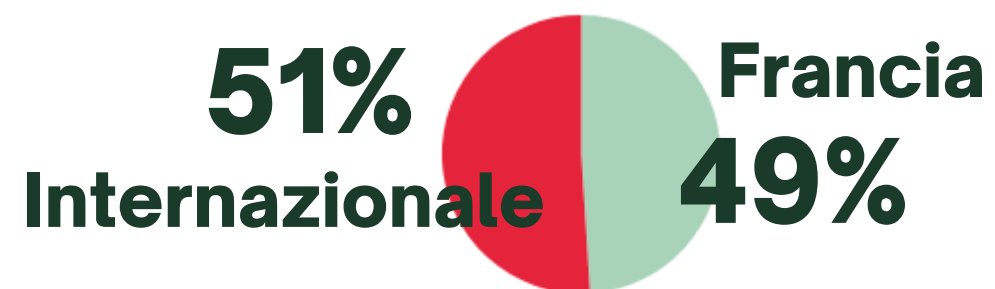
2000 collaboratori

1^{er} produttore di biscotti BIO in Francia

105 000 tonnellate di prodotti fabbricati

+ 30 anni di crescita

Le nostre vendite:




18 siti basati in Europa e negli Stati Uniti

6 paesi

4 magazzini

Siège Bouvard - Bouvard Alina Industrie Ceyzériat
Biscuiterie de la Tour d'Albon
Bouvard Alina Industrie Dole
Biscuits Saint-Georges
La Compagnie du Biscuit Pessac
La Compagnie du Biscuit Bessay
Cantreau
Technipat
La Cigale Dorée
Pidy Production Halluin

 Pidy Gourmet Ypres

 Bouvard Italia (x2)
Gusparo
Lago (x2)

 TSC joint-venture

 Pidy Ltd

 Pidy Inc
Lago USA Inc.





La nostra governance e la nostra strategia RSE

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

Animati da questa missione, ci dedichiamo da oltre dieci anni a migliorare la qualità della vita dei nostri collaboratori, a stabilire filiere durature e di qualità, a ridurre l'uso della plastica, a proporre ricette più equilibrate e a proteggere la biodiversità.

Questa volontà di trasformazione è al centro della nostra strategia RSI, strutturata attorno a quattro pilastri e diretta da un Comitato di Pilotaggio RSI dedicato ed integrato nella governance del Gruppo. Questo comitato, composto da nove membri provenienti da diverse funzioni, si riunisce ogni tre mesi per valutare i progressi delle nostre iniziative. Il suo obiettivo è integrare più profondamente le politiche RSI nella Strategia aziendale e nella quotidianità dell'azienda.

Tra i progressi del 2023, si conta la creazione della Green Team presso la sede francese del Gruppo, in risposta alla richiesta dei nostri collaboratori di un'ulteriore azione a favore dell'ambiente e del sociale. Composto da volontari, il Green Team partecipa a vari progetti, come il carpooling, la gestione ecologica degli spazi verdi e la sensibilizzazione al riciclaggio negli uffici. I primi progetti saranno lanciati nel 2024 nel nostro sito di Ceyzériat.

Un'altra azione concreta del 2023 sono i primi progetti sponsorizzati dal fondo **Bouvard 4 All** che mira a sostenere finanziariamente i progetti nati dalle idee dei collaboratori del Gruppo in Francia. Una giuria seleziona i progetti, che devono essere in linea con i pilastri del Gruppo e devono integrarsi con uno dei 17 obiettivi di sviluppo sostenibile (SDG) dell'ONU. Quest'anno sono stati sostenuti il progetto di Céline relativo al monitoraggio della Biodiversità nel Revermont con trappole fotografiche e il progetto di Mariette, che sostiene una Scuola di Danza e di Scambio Culturale in Costa d'Avorio.

I 4 pilastri della nostra strategia



METTERE L'ESSERE UMANO AL CENTRO

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



RIPENSARE I PRODOTTI DEL FUTURO

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



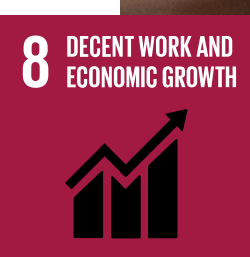
APPROVVIGIONARSI IN MODO SOSTENIBILE E RESPONSABILE

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



PRODURRE CON INTELLIGENZA

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



"Mettere l'essere umano al centro"

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

AZIONE DI PUNTA

2023

Implementazione delle Regole d'Oro della Sicurezza in tutti i nostri siti.

Nel 2023, abbiamo formalizzato otto Regole d'Oro, che si basano sulla nostra esperienza e sull'analisi dei rischi. L'obiettivo è consolidare quotidianamente le buone pratiche per minimizzare il rischio di incidenti. Queste regole costituiscono il riferimento che deve essere conosciuto e seguito da tutti, ovunque e in qualsiasi momento. Da quando sono state introdotte, in due delle nostre fabbriche, non ci sono stati incidenti per oltre 300 giorni consecutivi, dimostrando così il successo di questa iniziativa.



Salute, Sicurezza e Formazione

I fondamenti della cultura della salute e sicurezza

Dal 2020, ci impegniamo a strutturare il nostro approccio alla Salute e Sicurezza sul lavoro per garantire un ambiente sicuro per tutti i nostri collaboratori. Il nostro programma si articola in tre assi principali:

1. **Eliminare le situazioni di rischio critiche** attraverso interventi tecnici.
2. **Gestire la salute e la sicurezza** stabilendo regole e procedure operative chiare e sviluppando le competenze necessarie.
3. **Incoraggiare e favorire comportamenti sicuri** per tutti i dipendenti.

30,4 Frequenza infortuni

2022 : 25,9 / 2021 : 26,2

9 Nuove malattie professionali

2022 : 7 / 2021 : 12

1,17 Gravità

2022 : 0,99 / 2021 : 1,29

Questo programma ha permesso di ridurre il tasso di incidenti sul lavoro di circa il 5%, tra il 2021 e il 2023, e di diminuire del 9% il numero di giorni di assenza per infortuni. Tuttavia, nel 2023, abbiamo osservato un'inversione di questa tendenza che ci ha spinto ad intensificare i nostri piani d'azione, in particolare nella promozione di comportamenti sicuri.

Per rafforzare la Sicurezza, abbiamo adottato le seguenti misure:

- **Integrazione del punto sulla Sicurezza** all'inizio di ogni riunione della durata superiore ad 1 ora e nelle riunioni sulla gestione della performance con le squadre che operano sul campo, per dare priorità alla Sicurezza in tutte le nostre azioni.
- **Formazione di 250 manager** sulle tecniche di Dialogo sulla Sicurezza, consentendo la realizzazione di oltre 3500 incontri "I dialoghi sicuri" con l'obiettivo di responsabilizzare ciascuno e di promuovere comportamenti consoni in materia di Sicurezza.
- **Organizzazione di formazioni mirate** ad opera di formatori esterni qualificati durante le giornate dedicate alla Sicurezza, su vari argomenti tra cui l'ergonomia, la prevenzione delle dipendenze, la Sicurezza stradale, ecc. In queste giornate interrompiamo la produzione nelle nostre fabbriche per permettere a tutti i dipendenti di partecipare.

Queste iniziative testimoniano il nostro continuo impegno verso un ambiente di lavoro sicuro e la nostra volontà di migliorare costantemente le nostre pratiche in materia di salute e sicurezza sul lavoro.



I nostri collaboratori: attori della Sicurezza

Referenti Sicurezza qualificati sono assegnati ad ogni sito per valutare i rischi, pianificare le misure di prevenzione e sensibilizzare tutti i nostri collaboratori alle norme di sicurezza. Ogni anno, formiamo nuovi referenti per rafforzare la nostra rete. Nel 2023, il nostro team conta 15 referenti "Sicurezza" distribuiti in tutti i nostri siti.



Salute, Sicurezza e Formazione

La formazione è il cuore del nostro Gruppo

78

Numero di apprendisti nel Gruppo

2022 : 69 / 2021 : 60

72%

dipendenti ha ricevuto una formazione

2022 : 76% / 2021 : 76%

2,9%

della massa salariale dedicata alla formazione

2022 : 3,9% / 2021 : 3,4%

Siamo impegnati a sostenere la crescita professionale dei nostri dipendenti offrendo loro un percorso formativo e programmi di tutoring personalizzati.

L'Accademia Bouvard offre una gamma completa di programmi di formazione sia per i nuovi assunti sia per i dipendenti del Gruppo. Questi corsi, che includono moduli digitali con tecnologie immersive a 360°, sono progettati per migliorare l'esperienza di apprendimento anche attraverso laboratori pratici in vari settori come il cioccolato o le creme.

Queste iniziative non solo sviluppano le competenze, ma aprono anche opportunità di sviluppo della carriera e di mobilità all'interno del Gruppo.

Inoltre, per rafforzare i nostri legami con scuole ed università, abbiamo istituito una rete di Ambasciatori provenienti da vari dipartimenti (produzione, Amministrazione, Ricerca & Sviluppo...) Questi Ambasciatori svolgono un ruolo essenziale durante i forum scolastici e le fiere di settore, dove evidenziano e sottolineano l'attrattiva delle posizioni offerte e dei percorsi di carriera all'interno del gruppo. Questo approccio ha lo scopo di valorizzare i percorsi professionali all'interno della nostra Azienda e di attirare nuovi talenti.

Qualità della vita lavorativa, diversità ed inclusione

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

Qualità della vita lavorativa

Il miglioramento del benessere sul lavoro è al centro dei nostri impegni. Questa priorità si manifesta attraverso l'organizzazione di eventi di coesione, l'implementazione di spazi di lavoro ergonomici o l'accoglienza delle famiglie durante le giornate di Porte Aperte. Nel 2021, abbiamo formalizzato un accordo sul telelavoro per le posizioni che lo permettono. Nel 2023, abbiamo esteso i giorni di telelavoro per supportare i dipendenti con responsabilità familiari, come la cura dei bambini o l'assistenza a parenti con disabilità.

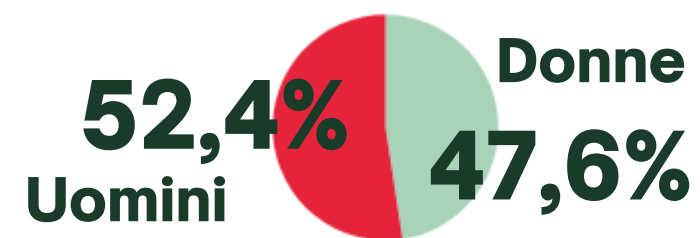
Nello stesso anno, abbiamo lanciato una piattaforma Intranet per centralizzare le informazioni di HR e le notizie del Gruppo, rafforzando la comunicazione interna tra i diversi siti.

Nel 2023 è stato aperto l'asilo aziendale nel sito di Ceyzériat, che si aggiunge all'asilo esistente nel sito di Dole.

Diversità e inclusione

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

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



46 Nazionalità presenti all'interno del Gruppo

📍 Francia

Vendita benefica a sostegno della lotta contro il cancro al seno.



Una prima attività di successo con 2.400€ di donazioni raccolte e 3 siti partecipanti.

Per il 2024, il nostro obiettivo è di riproporre l'attività in tutte le sedi e fabbriche del Gruppo.

📍 Belgio

Do You Speak Sunny Vibes ?



Le team di Pidy ha potuto degustare i nuovi prodotti Prêts-A-Garnir in occasione di una serata conviviale prima delle partenze per le vacanze.



Intervista

3 domande a Léa Bur, Coordinatrice del Progetto Qualità presso Bouvard Pro

Puoi parlarci del tuo percorso professionale in Bouvard Pro?

Ho iniziato la collaborazione con il Gruppo nel 2021 come Ingegnere Qualità in un VIE. La mia mansione era il monitoraggio e la gestione dei fornitori. Dopo 3 mesi in Bouvard, ho avuto l'opportunità di cambiare ruolo. Ora mi occupo delle relazioni con i clienti per il mercato britannico: rispondo alle loro richieste tecniche, coordino il lancio dei prodotti e informo il team Qualità sulle specifiche esigenze del Regno Unito in materia di qualità.

Cosa preferisci del tuo lavoro?

L'apprendimento continuo! Ogni giorno c'è qualcosa di nuovo da scoprire, sia le richieste dei clienti sia le normative in continua evoluzione. Il Regno Unito è spesso all'avanguardia nelle richieste. Grazie alla nostra vigilanza, possiamo seguire le evoluzioni, tradurle e implementarle nei nostri siti di produzione.

Se dovessi scegliere un solo aspetto positivo, quale sarebbe?

Direi l'ambiente e la coesione tra i colleghi. Il team organizza molte attività e momenti di incontro anche dopo il lavoro. Questo permette di scambiare e condividere informazioni e di conoscere meglio le persone con cui lavoro. Ci sono anche le giornate di Ambassador training: oltre a condividere un momento di convivialità, si impara come vengono creati e utilizzati i nostri prodotti ogni giorno.

"Ripensare i prodotti del futuro."

In Biscuits Bouvard, attribuiamo un'importanza primaria all'impatto dei nostri prodotti sull'ambiente e sulla salute dei consumatori, sin dalla loro ideazione. Ecco perché miglioriamo costantemente le nostre ricette, riducendo progressivamente il contenuto di zuccheri, limitando l'uso di additivi, scegliendo aromi naturali e regolando le porzioni. Parallelamente, rielaboriamo i nostri imballaggi nell'ottica di una economia circolare, affermando così il nostro impegno verso uno sviluppo più sostenibile.

AZIONE DI PUNTA

2023

Nel 2023, abbiamo rinnovato la distribuzione dei nostri prodotti sul circuito della Grande Boucle. Ora i prodotti beneficiano di imballaggi di "nuova generazione", composti al 70% di carta e completamente riciclabili, un'alternativa ecologica ed efficace ai tradizionali film plastici che mantiene la qualità del biscotto nel tempo.



3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING



8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH



12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION



Una R&D radicata nelle tendenze di consumo

L'Innovazione è nel DNA del Gruppo Bouvard. Ogni anno sviluppiamo indicativamente 180 progetti di innovazione. Questa attività è sostenuta dalla ampiezza del nostro portafoglio prodotti, dalla vicinanza ai consumatori, dalla flessibilità delle nostre linee, e, soprattutto, dalla creatività dei nostri team.

Innovazioni direttamente legate alle aspettative dei consumatori.

In tutto il mondo, i nostri team sono alla ricerca di ingredienti nuovi e nutrizionalmente migliori e analizzano i trend di consumo. Questo processo nasce dalla stretta collaborazione tra i team di Ricerca & Sviluppo (R&D) e di Marketing.

Per rimanere vicini alle esigenze del mercato, annualmente organizziamo una giornata dedicata all'innovazione in cui team R&D e Marketing con il supporto di colleghi che desiderano farne parte, progettano le innovazioni per gli anni a venire. Il nostro obiettivo è coinvolgere tutti i collaboratori nello sviluppo di nuovi prodotti. Nel 2023, per la prima volta, sono stati coinvolti anche i consumatori che hanno condiviso le loro esigenze, abitudini di consumo, budget e le aspettative di impatto ambientale e sociale dei prodotti.

Realizziamo anche Consumer test di gradimento prodotti prima del lancio.

Ad esempio, prima di rivedere la gamma dei biscotti con le forme giocose, abbiamo raccolto le opinioni di 60 bambini di età compresa tra 3 e 15 anni. Questi giovani consumatori hanno espresso le loro impressioni e preferenze su quattro tipi di forme diverse di biscotto. I feedback di questa attività hanno influenzato la creazione dei nuovi biscotti.

Prodotti golosi ma anche sempre più sani

Ci impegniamo a creare ricette sempre più golose, sane e naturali. Come ci riusciamo? Riformulando le nostre ricette per ridurre il numero di ingredienti, minimizzare l'uso di additivi e limitare gli ingredienti ultra-trasformati. In quest'ottica, abbiamo supportato la realizzazione di una tesi di laurea sul tema, e collaboriamo con il Laboratorio di Ricerca CBMN e il Centro di Risorse e Ricerche AGIR, per spingere la nostra innovazione e il miglioramento dei nostri prodotti.

Infine, la nostra stretta collaborazione con i nostri clienti distributori è al cuore della nostra strategia. Uno dei grandi successi del 2023 è stata la creazione di un biscotto distintivo per Scamark (negozi Leclerc).



Questo biscotto, chiamato "Mots Doux", è il risultato di una co-creazione tra i team di Scamark e di Biscuits Bouvard, illustrando perfettamente la capacità di reinterpretazione e valorizzazione del marchio del distributore.



700

Test con consumatori organizzati nel 2023



Un'attenzione alla circolarità dei nostri imballaggi

Siamo convinti che produrre con intelligenza implichi ripensare i nostri prodotti considerandone l'intero ciclo di vita. Questo include l'utilizzo di diversi leve come l'eco-design e la riduzione, se non l'eliminazione, di alcuni imballaggi. Il criterio essenziale dello sviluppo dei nostri futuri prodotti è l'integrazione di criteri tecnici ed economici e del loro impatto sull'ambiente.

Come esempio delle nostre iniziative a favore della circolarità degli imballaggi, abbiamo:

- **Sostituito** alcuni dei nostri imballaggi plastici con carta.
- **Modificato** la composizione della maggior parte dei nostri contenitori, passando dal PP al PET, per facilitarne la riciclabilità.
- **Vietato** l'uso di nerofumo nei nostri contenitori di plastica per migliorare la loro riciclabilità.
- **Optato** per cartone prodotto con il 95% di materiale riciclato e proveniente da fonti sostenibili certificate dal FSC (Forest Stewardship Council) o dal PEFC (Programme for the Endorsement of Forest Certification).

Queste azioni supportano i nostri obiettivi ambiziosi: vogliamo utilizzare 100% di materiali riciclabili nei nostri imballaggi. Siamo vicini a questo obiettivo: i nostri imballaggi in cellulosa (cartoni e astucci) sono riciclabili al 100% . Resta da migliorare la riciclabilità dei imballaggi in polipropilene flessibile.

Cambio di imballaggi per i nostri Petit Beurre Tablette de Chocolat

In collaborazione con CITEO, abbiamo sostituito le vaschette familiari in plastica dei nostri Petit Beurre Tablette de Chocolat Bio con sacchetti formato pocket. Questo cambiamento ha prodotto risultati significativi: una riduzione notevole dell'uso di plastica e un miglioramento della riciclabilità degli imballaggi. Infatti, grazie a questa iniziativa, abbiamo ridotto il consumo di plastica di 60 tonnellate nel nostro sito in un anno.

-60
Tonnellate
di plastica
in 1 anno

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

Intervista

3 domande a Sara Campana, Responsabile R&D Packaging presso Bouvard Bakery Italia

Se dovessi scegliere un solo progetto del 2023, quale sarebbe?

Senza dubbio il lancio del progetto di riduzione degli imballaggi nei nostri stabilimenti di Fagagna e Coseano, i nostri due siti di Bouvard Italia. Il nostro progetto ha permesso al Gruppo di continuare il lavoro legato al "Patto Nazionale sugli Imballaggi Plastici", del quale siamo firmatari dal 2021. È un progetto che mi ha permesso di dare il mio contributo alla transizione ecologica, un tema che mi sta davvero a cuore!

Come si è svolto?

Abbiamo deciso di agire sul sovraimballaggio di alcuni dei nostri Prodotti, identificando quelli su cui l'eliminazione del sovraimballaggio non aveva impatto sulla qualità e sulla sicurezza alimentare. Questo progetto di eco-design ha riguardato anche alcuni display per la vendita diretta.

Puoi condividere i risultati di questo progetto?

Certo! Siamo molto orgogliosi dei nostri risultati: in totale, sono state evitate 5,3 tonnellate di plastica e poco meno di 22 tonnellate di cartone. Per il cartone, 9 tonnellate sono state evitate grazie alla revisione dei vassoi individuali contenenti i prodotti e 12,9 grazie alla revisione dei Display. Il nostro obiettivo per il 2024 è evitare l'uso di altre 18 tonnellate di cartone grazie all'eco-design dei Display.



"Approvvigionarsi in modo sostenibile e responsabile."

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

AZIONE DI PUNTA

2023

La filiera del cacao, che affronta numerose sfide di sostenibilità, è al centro delle nostre preoccupazioni. Riconoscendo l'impatto significativo dei nostri acquisti, indirizziamo i nostri approvvigionamenti verso un cacao sostenibile. La nostra ambizione è favorire lo sviluppo e di coltivazioni di cacao sostenibile, remunerative e di qualità, promuovendo la certificazione e collaborando strettamente con le cooperative.

Come raggiungiamo questo obiettivo? Aiutando i nostri clienti ad optare per certificati riconosciuti di sostenibilità come Rainforest Alliance (RFA), Fairtrade o il marchio biologico. Il 50% del cacao acquistato nel 2023 è certificato. Supportiamo anche le cooperative che si impegnano contro la deforestazione, la povertà dei coltivatori e il lavoro minorile, promuovendo al contempo le buone pratiche agricole come l'agroforesteria. Queste cooperative lavorano anche per migliorare l'accesso all'istruzione, alla salute e le condizioni di vita dei lavoratori della filiera.



I nostri acquisti sostenibili

Il nostro approccio all'approvvigionamento sostenibile si basa anche sull'acquisto di materie prime esotiche come il cacao e l'olio di palma. Questo approccio ci permette di garantire trasparenza e tracciabilità della materia prima, sostenendo al contempo metodi agricoli più sostenibili.

Il cacao

Le cooperative di produttori di cacao svolgono un ruolo essenziale nelle sfide della filiera. Si impegnano a migliorare la vita quotidiana degli agricoltori e delle loro famiglie, a promuovere pratiche agricole sostenibili e a garantire una retribuzione equa. All'interno del Gruppo Bouvard, siamo al fianco di queste cooperative:

- Acquistando cacao dalle cooperative affiliate Rainforest Alliance (RFA) e Fairtrade;
- Approvvigionando il 20% del nostro cacao biologico da due cooperative della Repubblica Dominicana.

L'olio di palma

Ci impegniamo anche nell'approvvigionamento di olio di palma certificato Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO). Questa certificazione si basa su una catena di controllo rigorosa che attesta che la materia prima sia economicamente sostenibile, ecologicamente appropriata e socialmente benefica. Il sistema RSPO comprende diverse catene di approvvigionamento:

- A livello di Gruppo, il 100% del nostro olio di palma convenzionale è certificato RSPO segregato (SG). La segregazione (SG) garantisce che i derivati dell'olio di palma certificato RSPO provengano esclusivamente da piantagioni certificate RSPO.
- In Francia, il 100% del nostro olio di palma biologico è certificato RSPO Identità Preservata (IP). La IP assicura la completa tracciabilità di un prodotto etichettato RSPO, dalle single piantagioni individuali all'utente finale.

Questi impegni sottolineano la nostra determinazione a promuovere pratiche di approvvigionamento responsabili e sostenibili, contribuendo così alla protezione dell'ambiente e al miglioramento delle condizioni di vita delle comunità locali coinvolte.



Le nostre filiere sostenibili

Per noi, Gruppo Bouvard, una Filiera agricola è una catena di attori comprendente agricoltori, trasformatori e noi stessi. Questi attori collaborano con impegno ad un progetto comune di Sviluppo di una Materia Prima a medio o lungo termine, con una durata minima di tre anni.

Farina e uova sono due ingredienti essenziali per la nostra attività. Dedichiamo quindi particolare attenzione alla loro provenienza e produzione.

Filiera frumento Bouvard®



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

- Rendicontazione dei lavori effettuati sulle parcelle.
- Rispetto della rotazione delle culture e delle interstagionabilità
- Effettuare bilanci di Biodiversità.

Garantiamo inoltre l'assenza di qualsiasi trattamento chimico sul grano dopo la raccolta. Per assicurare l'applicazione di queste pratiche, la Filiera è soggetta ad audit, condotti da diverso personale esperto, almeno una volta all'anno.

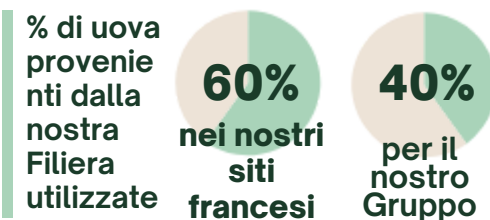
 **1 500** agricoltori

 **12** organismi di stoccaggio

 **7** mugnai legati ai nostri siti di produzione

 **100** silos di stoccaggio

Filiera uova

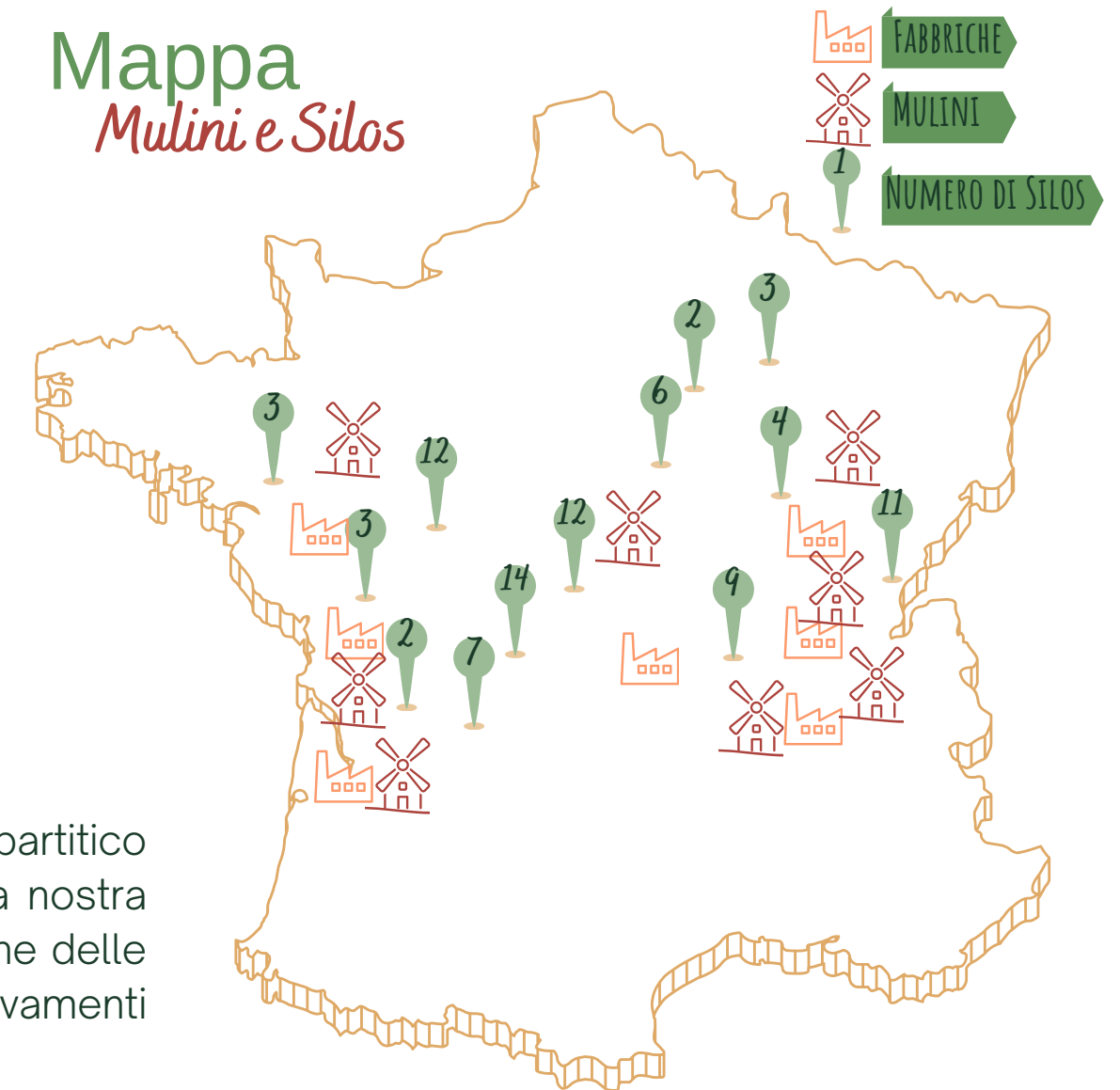


La Filiera uova Bouvard si basa su una carta di produzione strutturata in un contratto tripartito della durata di tre anni, che coinvolge gli allevatori, le aziende di trasformazione e la nostra azienda. Questa carta regola diversi aspetti, come l'alloggio, la mobilità e l'alimentazione delle galline e la gestione degli allevamenti. Questo approccio ci permette di selezionare allevamenti con i quali desideriamo stabilire partnership durature.

 **200** allevatori

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

Mappa Mulini e Silos



Le nostre Filiere Biologiche

Siamo impegnati da oltre 40 anni nell'agricoltura biologica. Sin dalla nostra fondazione, siamo stati il primo produttore di biscotti biologici in Francia. Come leader del BIO, ci facciamo portavoce di questa alimentazione virtuosa, sia per la nostra salute sia per il benessere animale sia per l'ambiente.

Oltre a rispettare un disciplinare rigoroso, l'agricoltura biologica è parte integrante del nostro DNA. Abbiamo istituito cinque filiere di approvvigionamento francesi e biologiche per latte, burro, grano, olio di girasole e uova. Queste filiere si impegnano a produrre alimenti di qualità che rispettino la salute umana e ambientale ed il benessere animale garantendo approvvigionamenti sostenibili, costanti e senza interruzioni.

44%

delle Materie Prime BIO acquistate dal Gruppo sono state sotto contratto Filiere

50%

Obiettivo entro 2 anni



Filiera burro biologico

Burro BIO utilizzato nel Gruppo

100%
francese

100%
Filiera Bio Bouvard



60 mucche in media per azienda.



23 allevatori in Bretagna.

18 allevatori nella Giura.



Filiera latte biologico

Latte BIO utilizzato nel Gruppo

100%
francese

100%
Filiera Bio Bouvard

290



giorni di pascolo all'anno in media, ossia 90 giorni in più rispetto ai requisiti dell'agricoltura biologica standard.

84%



degli agricoltori usa terapie alternative per il benessere e la cura del bestiame (fitoterapia, osteopatia, oli essenziali, ecc.).

96%

del foraggio è prodotto nelle aziende agricole.

88%

di prati all'interno della superficie foraggera.

353



allevatori nell'Ovest della Francia.



Le nostre azioni concrete

- **Partecipazione ai gruppi di lavoro interprofessionali:** contribuiamo attivamente alle discussioni organizzate dai sindacati interprofessionali per promuovere le pratiche dell'agricoltura biologica.
- **Sensibilizzazione delle persone:** attraverso campagne di comunicazione, sensibilizziamo il grande pubblico sull'importanza dell'alimentazione biologica.
- **Sensibilizzazione dei clienti:** durante incontri specifici, informiamo i nostri clienti sui benefici e le sfide dell'agricoltura biologica

La nostra filiera del grano biologico è organizzata intorno a quattro bacini di produzione in Francia. L'obiettivo è soddisfare i bisogni delle nostre fabbriche a livello locale e garantire l'approvvigionamento a fronte di condizioni climatiche che possono influenzare i rendimenti agricoli regionali.

3,2%



Dalla raccolta di grano francese* acquistato dal Groupe Bouvard

(*grano tenero, escluso uso alimentare animale)

1 448



Agricoltori contribuenti

La nostra filiera dell'olio di girasole biologico è strutturata per rispondere ai bisogni di produzione del Gruppo

150



Agricoltori nel Sud-Ovest

230



Agricoltori in Borgogna-Franca Contea

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

53



Allevatori in Alvernia-Rodano-Alpi

8



Allevatori nei Paesi della Loira

63%

I volumi di Materie Prime coinvolte nelle nostre filiere Bio sono stati acquistati sotto contratto Filiere.

70%

Obiettivo entro 2 anni.



Filiera frumento biologico



Farina di grano BIO utilizzata nel Gruppo

100%

francese

82%

Filiera Bio Bouvard

Filiera Olio di girasole biologico



Olio di girasole BIO utilizzato nel Gruppo

100%

francese

75%

Filiera Bio Bouvard

Filiera uova biologico



Uova BIO utilizzate nel Gruppo

100%

francese

95%

Filiera Bio Bouvard

Sensibilizzare e agire

In Biscuits Bouvard, siamo convinti che l'approvvigionamento responsabile delle materie prime passi attraverso una sensibilizzazione profonda, sia dei collaboratori sia degli acquirenti, sulle tematiche della biodiversità e delle pratiche agricole sostenibili,

Esempi di azioni concrete:

Giornata Internazionale della (BIO)diversità

In occasione della Giornata Internazionale della Biodiversità, abbiamo organizzato, in tutti i nostri siti francesi, una serie di azioni di sensibilizzazione sulla agricoltura biologica. Il programma includeva test di conoscenza delle pratiche agricole biologiche, degustazioni della nostra gamma di biscotti bio e una campagna di comunicazione incentrata sulla biodiversità e sulle sue questioni chiave. L'obiettivo è stato svelare il legame tra le pratiche agricole biologiche e la protezione della biodiversità.

SYNABIO: lavorare mano nella mano con l'agricoltura

Siamo membri di un gruppo di lavoro che collabora con il Sindacato Francese dei Trasformatori del Bio (SYNABIO). Questo gruppo ha permesso l'elaborazione di dieci indicatori a livello agricolo e di altri dieci a livello aziendale. Questi indicatori hanno due obiettivi principali: l'aumento della percentuale di infrastrutture agroecologiche (IAE) sulla superficie agricola utile (SAU) e il miglioramento della diversità delle colture.

LPO: migliorare la biodiversità dei nostri siti

Dal 2022, il nostro sito di Ceyzériat è certificato dalla Lega per la Protezione degli Uccelli (LPO). Prevediamo di estendere questa certificazione al sito di Dole nel 2024. Il sito di Ceyzériat ha messo in atto diverse iniziative per promuovere la biodiversità quali l'installazione di nidi e rifugi per insetti, la cessazione del taglio dell'erba in alcune aree specifiche e l'installazione nei bacini di raccolta dell'acqua di scalette per permettere a rane, tritoni ed insetti di uscire dall'acqua. Mese dopo mese, osserviamo e misuriamo il ritorno della biodiversità.

Siamo anche presenti nel Cluster Bio Alvernia-Rodano-Alpi e nel Comitato Nazionale dell'Agricoltura Biologica (CNAB).



Creazione e installazione di rifugi per insetti da parte dei collaboratori di Ceyzériat



Riunione della Filiera BIO nel nostro sito di BTA - Cluster BIO

Intervista

2 domande a **Agathe Moriano,** **Agricoltrice - partner della nostra Filiera di girasole Biologico**



Nell'ambito delle nostre Filiere Bio siamo andati ad incontrare, in Borgogna, alcuni agricoltori nostril partner per l'olio di girasole che entra nella composizione dei nostri biscotti. Questi incontri permettono di comprendere meglio le sfide della filiera e di capire il valore che deriva da un impegno BIO.

Agathe ha rilevato l'azienda Agricola biologica del nonno qualche anno fa.

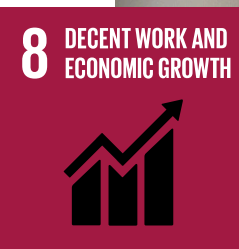
Puoi raccontarci il tuo percorso?

Mi sono trasferita qualche anno fa nella fattoria di mio nonno, Jean-Marie. È un fervente sostenitore dell'agricoltura biologica e la sua convinzione si è rafforzata nel corso degli anni. Lo dimostra l'evoluzione dei terreni della sua fattoria: la superficie coltivata è passata da 1200 ettari di sola agricoltura convenzionale a 300 ettari dedicati alla coltivazione biologica di cereali, leguminose e oleaginose.

Come sta l'agricoltura biologica oggi?

Ho fiducia nel modello bio: mi sono insediata qui, non per caso! Ma è vero che ho delle preoccupazioni, in particolare legate al cambiamento climatico: negli ultimi anni la coltivazione di leguminose come lenticchie, piselli e ceci sta incontrando molte difficoltà. I bassi rendimenti, uniti ad una valorizzazione insufficiente, hanno limitato la loro coltivazione. È un peccato perché queste leguminose sono benefiche per la rigenerazione del suolo e la nutrizione umana grazie al loro alto contenuto di proteine!

Abbiamo piantumato, in 3 anni, un area di 45 ettari nella nostra fattoria per garantire la nostra attività.



"Produrre con intelligenza."

Le nostre decisioni di investimento sono guidate dalla volontà di migliorare l'impatto delle nostre strutture industriali. Diamo priorità ad assicurare condizioni di lavoro ottimali per i nostri collaboratori, riducendo al contempo la nostra impronta. A tale scopo, lavoriamo ad una transizione che tiene conto di energie decarbonizzate e dell'ottimizzazione dei nostri processi operativi.

AZIONE DI PUNTA

2023

Nel mese di ottobre 2023, il nostro stabilimento a Halluin ha avviato un'iniziativa Kaizen mirata a migliorare la Sicurezza nel sito. Questo progetto si concentra non solo sulla riduzione della frequenza degli incidenti, ma anche sul miglioramento degli standard di igiene generale per garantire una qualità ottimale del prodotto.

Per raggiungere questi obiettivi, i team del progetto, composti da membri del Comitato di Direzione (CODIR) e collaboratori sul campo, hanno elaborato un piano d'azione dettagliato.

Dal 2023, i nostri siti di Bortolotti e Coseano hanno anche implementato 4 progetti Kaizen per garantire la qualità dei nostri prodotti. Inoltre, il nostro sito belga a Ypres implementerà un'iniziativa simile nel corso del 2024.

Un management orientato alla sostenibilità

Dal 2023, stiamo implementando tecniche di Lean Office in tutti i servizi, in particolare presso la sede francese. Questo progetto è guidato da un team di 12 persone formate insieme al CODIR sugli argomenti del Lean Management. Esso elabora un approccio continuo e sostenibile, che ha come obiettivi:

- Sviluppare la cultura dello standard: riappropriandosi dei processi e aggiornandoli, in particolare collegandoli allo strumento ISO;
- Evitare la ripetizione dei compiti: garantendo una trasmissione efficace delle informazioni e una convalida delle fasi essenziali;
- Maturare nella gestione operativa del team: misurando le prestazioni delle squadre con indicatori chiave e condividendole in modo pedagogico;
- Continuare la formazione delle squadre: offrendo formazioni a metodi comprovati come il metodo SIPOC, il Visual Performance Management, il metodo delle 5S, ecc.

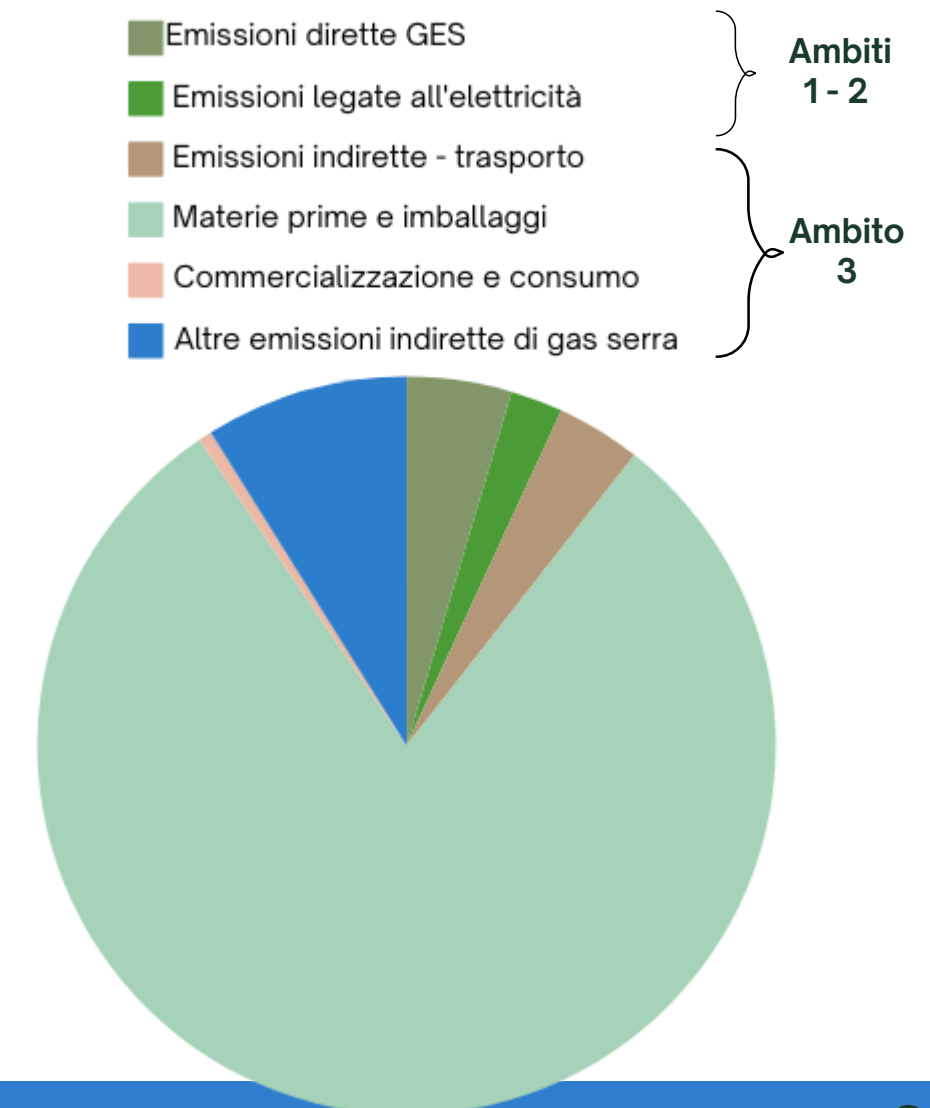
Tutte le nostre fabbriche francesi sono certificate ISO 14001 dal 2008, una norma che definisce i requisiti di un sistema di gestione ambientale (SME).

Il nostro prossimo obiettivo? Ottenere la certificazione per ciascuna delle nostre Business Unit.

Emissioni di carbonio e strategia di decarbonizzazione

Nel 2023, la media delle emissioni di gas effetto serra per prodotto finito è stata di 4,91 kg equivalenti CO2 per i nostri siti in Francia, Belgio ed Italia. Gli scope 1 e 2 rappresentano il 7% di queste emissioni, mentre lo scope 3 ne rappresenta il 93%. Questa ripartizione è spiegata dal peso considerevole delle materie prime agricole nelle impronta di carbonio. Le emissioni variano considerevolmente nelle diverse della Business Unit, date la tipologia di materie prime impiegate (tipi di grassi, l'uso di cioccolato, farina, ecc.) ed il mix energetico specifico di ogni paese di produzione.

Siamo convinti dell'importanza dell'impegno ambientale e lavoriamo dal 2023 decarbonizzazione. In collaborazione con l'iniziativa Science Based Targets (SBTi), abbiamo definito una strategia di decarbonizzazione di 10 anni. Presenteremo una domanda di certificazione per il primo semestre del 2024. Le prime azioni, previste per il 2025, includono la riduzione del consumo di energia, l'implementazione di pratiche di acquisto più sostenibili e l'eco-design delle nostre ricette.



Le nostre leve di riduzione

Energia rinnovabile e riduzione dei consumi

Per tendere a una diminuzione del nostro consumo di energia, abbiamo implementato diverse iniziative:

- **Isolamento sito BAID** (2023): lavori che consentono una migliore conservazione delle temperature interne dell'edificio e una significativa riduzione del consumo energetico.
- **Aumento dei contratti di energia rinnovabile**: alla fine del 2023, il 20% dell'energia consumata dai nostri siti francesi proverrà da fonti rinnovabili.
- **Installazione di pensiline fotovoltaiche**: nel 2023, abbiamo installato pensiline fotovoltaiche nel nostro sito di BTA, producendo tra il 10 e il 15% del fabbisogno energetico della fabbrica. Entro il 2025, altri tre siti (Ceyzériat, Dole e Cantreau) saranno dotati di pensiline.

Economia circolare

Ci siamo prefissati diversi obiettivi in termini di economia circolare:

- **Riciclo dei rifiuti**: 95% dei rifiuti delle nostre fabbriche nel 2024 saranno adatti ad essere riciclati, erano il 94,1% nel 2023.
- **Riciclabilità dei rifiuti**: miriamo anche a meno dell'1% dei rifiuti non riciclabili rispetto al nostro tonnellaggio realizzato. Un obiettivo che siamo riusciti a raggiungere nel 2023 con lo 0,95% dei nostri rifiuti non riciclabili.
- **Sviluppo di una filiera locale di smistamento per fabbrica**: nel 2023, abbiamo stabilito una partnership con una filiera di smistamento delle glassine un rifiuto proveniente dalle etichette dei nostri prodotti, che è generalmente incenerito. Questa partnership ci permette ora di riciclare questo materiale.

Per facilitare il riciclaggio degli imballaggi, siamo membri del comitato di pilotaggio del consorzio FLEX25, guidato da Citéo. Questo consorzio mira ad aumentare il tasso di riciclaggio della plastica flessibile creando filiere dedicate. Siamo anche impegnati nel riutilizzo con la partecipazione al progetto di ricerca europeo R3Pack, che mira ad implementare contenitori riutilizzabili nella grande distribuzione.

Nell'ambito del nostro impegno contro lo spreco alimentare, redistribuiamo oltre il 95% dei nostri prodotti con una data di durabilità minima (DDM) ravvicinata o prodotti difettosi a organizzazioni caritative. Tra queste collaborazioni, lavoriamo in particolare con le Banche Alimentari del Rodano e con banche alimentari italiane.



BTA



Digestore anaerobico

Intervista

3 domande a **Hervé Béréziat,** **consulente etica e sviluppo sostenibile**

Hervé Béréziat è consulente in etica e sviluppo sostenibile per le aziende da oltre 13 anni...

Puoi presentarci il tuo percorso?

Sono figlio di agricoltori ed ho sviluppato un forte legame con ciò che oggi chiamiamo "la natura". Ho una grande sensibilità per il vivente e per le energie che lo animano. Dopo un percorso universitario classico in finanza, ho integrato uno studio di revisione contabile e consulenza prima di unirmi a Biscuits Bouvard nel 2002 come responsabile amministrativo e finanziario. Ho partecipato alla creazione dell'approccio allo Sviluppo Sostenibile! Nel 2010, ho scelto di dare una svolta alla mia carriera e ho ripreso gli studi universitari con un master in "Etica e sviluppo sostenibile" ed una formazione dell'ADEME in contabilità carbonica, sviluppando da allora un'attività di consulenza per accompagnare le aziende in queste tematiche.

Partecipi da molto tempo alla realizzazione del nostro bilancio carbonico. Puoi dirci di più?

Ho realizzato il mio primo bilancio carbonico nel 2010 con Biscuits Bouvard. Un approccio che abbiamo limitato alla fabbrica della Biscuiterie de la Tour d'Albon. Il primo bilancio carbonico dell'intero Gruppo è stato redatto nel 2018. E dal 2020, viene aggiornato ogni anno. Si tratta di quantificare, con l'aiuto di indicatori affidabili e riconosciuti, le origini delle emissioni di gas ad effetto serra su tutto il ciclo di vita dei prodotti. L'approccio non si ferma quindi ai cancelli delle fabbriche ma integra tutte le fasi a monte, principalmente le produzioni agricole, e a valle con i trasporti, la distribuzione ed il consumo.

Hai partecipato ad altre missioni con e per Biscuits Bouvard?

Sì! Oltre al bilancio carbonico, ho partecipato alla realizzazione della politica RSE del Gruppo: formalizzazione della politica di sviluppo sostenibile, analisi del ciclo di vita dei prodotti, rapporto di Sviluppo Sostenibile, presentazione di indicatori di performance extra-finanziaria, ecc.





Con lo sguardo al futuro, attendiamo con impazienza la certificazione della traiettoria di decarbonizzazione da parte del SBTi e ci impegniamo a proseguire con determinazione i nostri sforzi a favore della Responsabilità Sociale d'Impresa. Vi diamo appuntamento all'anno prossimo con il nostro nuovo rapporto, che farà il punto sui nostri progressi e sui nostri nuovi obiettivi.

Biscuits Bouvard Gruppo

www.biscuits-bouvard.com

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