

Communiqué de presse,
Paris, le 10 décembre 2024

Remise de prix « Ma boulangerie, engagée dans le développement durable »

AG2R LA MONDIALE et la Confédération Nationale de la Boulangerie - Pâtisserie Française récompensent 4 artisans pour leurs démarches durables et responsables

Le Groupe AG2R LA MONDIALE et la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie-Française ont remis le jeudi 28 novembre, pour la deuxième édition, le prix « Ma boulangerie, engagée dans le développement durable » à quatre artisans **pour leur engagement en matière de développement durable et pour leur capacité à répondre aux 17 Objectifs de Développement Durable (ODD)*** adoptés par l'Organisation des Nations Unies (ONU).



Ces prix ont été remis notamment par Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française et Philippe Da Costa, Délégué général à l'économie sociale et solidaire (ESS), à la responsabilité sociale des entreprises (RSE), aux branches professionnelles, aux pôles et à l'animation des territoires du Groupe AG2R LA MONDIALE.

Les lauréats :

- **Prix « Boulangerie la plus engagée pour le développement durable » : Boulangerie Chez Lucien à Saint-Nauphary (82)**

En 2024, la boulangerie Chez Lucien s'est réinventée en construisant un bâtiment de 998m², destiné au développement de son identité et de ses valeurs. Pensé dans une démarche éco-responsable, il est, notamment, recouvert de panneaux photovoltaïques couvrant ainsi près de 35% de la consommation annuelle et permet le zéro déchet jusqu'au traitement du compost. L'ensemble du système de

réfrigération des chambres froides et des laboratoires climatisés fonctionne à l'eau glycolée (ne pouvant geler), réduisant ainsi la consommation d'électricité de 40%. De plus, un système de récupération des chaleurs produites par les réfrigérateurs a été mis en place afin de produire de l'eau chaude. Chez Lucien veille également à limiter l'artificialisation du terrain qui est majoritairement végétalisé grâce à un système de récupération des eaux de pluie. La partie point de vente propose aux clients consommant sur place de la vaisselle lavable. Les invendus sont quant à eux proposés à prix réduits sous forme de paniers à sauver, donnés à des associations, ou dont le contenu sert à être réemployé dans l'élaboration de recettes. De plus, la boulangerie fait appel à des fournisseurs locaux proposant notamment des produits labellisés Bleu-Blanc-Cœur (crème, lait, viandes, œufs, etc.) ou AOP. L'engagement social de Chez Lucien se traduit par la création de la première boulangerie pédagogique de France. En effet, 3 conteneurs maritimes ont été installés à l'arrière du bâtiment pour accueillir et former des élèves de tous niveaux, de la maternelle au lycée, ainsi que des professeurs. Il s'agit ainsi de sensibiliser ces publics au « bien manger » grâce notamment à un contenu pédagogique élaboré en collaboration avec l'Éducation nationale et adapté à chaque niveau.

- **Prix « Initiative environnementale » : Boulangerie Tabouret Christophe à Briouze (61)**

Certifiée label éco-défis par l'agglomération de Flers et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Normandie, cette boulangerie familiale a réalisé un véritable travail autour des emballages. Ainsi, elle a abandonné les sacs, plastiques ou en papier, pour opter pour leur version en tissu et réutilise tous les emballages. Attachée au « bien manger » et à la réduction de ses déchets, la boulangerie favorise les circuits courts en se fournissant auprès d'agriculteurs locaux. À titre d'exemple, le lait est livré en seaux de 10 litres consignés, contre 250 à 300 briques de lait livrés chaque mois auparavant. Afin de réduire encore plus son empreinte carbone, la boulangerie a fait le choix d'installer des luminaires LED avec des interrupteurs individuels, un réducteur de consommation d'eau sur le robinet, et un lave-vaisselle économique. Un projet de toiture en panneaux solaires est également en cours. Sur le plan social, l'engagement RSE de la Boulangerie Tabouret Christophe se traduit par la mise en place d'outils et de machines permettant de lutter contre la pénibilité (matériel de levage, monte-charges, machine de lavage sol, tapis enfourneur assisté, enrobeuse à chocolat, autocuiseur, etc.). Les salariés bénéficient également d'horaires adaptés et d'un week-end par mois non travaillé pour chaque personne de l'équipe.

- **Prix « Initiative sociale » : Boulangerie Reutenauer à Saverne (67)**

Afin de réduire son empreinte carbone, cette boulangerie s'est installée dans un bâtiment neuf et basse consommation dont l'aménagement a été pensé pour que les collaborateurs aient le moins d'effort physique à faire. De plus, elle propose gratuitement à ses clients une borne de recharge pour les véhicules électriques. Elle a également mis en place un jardin pour produire ses propres fruits et herbes aromatiques, comprenant aussi des prairies fleuries afin de favoriser la biodiversité. Ce dernier est alimenté grâce au compostage des déchets. Reutenauer lutte également contre le gaspillage alimentaire en recyclant ses pains invendus en les proposant à prix réduits, sous la forme de paniers à sauver, ou en les donnant à des agriculteurs locaux pour nourrir leurs animaux. Elle favorise les circuits courts en se fournissant auprès de producteurs locaux et en ne travaillant que des fruits de saison. D'un point de vue social, la boulangerie propose une redistribution avec une participation aux bénéfices qui s'est élevée à 22% du résultat (après impôts) et 2 primes Macron ont été versées à l'ensemble des 40 collaborateurs. De plus, afin de favoriser l'apprentissage des jeunes générations, trois Maîtres boulangers sont présents au sein des effectifs.

- **Prix « Coup de cœur » : Les douceurs du lac à Maché (85)**

Basée à Maché, cette boulangerie, proposant une gamme de pains biologiques, est soucieuse de favoriser l'égalité hommes/femmes et le respect de l'environnement. Pour cela, les fabrications et cuissons sont optimisées au quotidien et des partenariats ont été noués avec différents labels Agri-Éthique. Afin que ces métiers et savoir-faire perdurent, chaque salarié est accompagné par un apprenti.

« Nos boulangeries artisanales sont profondément investies dans le développement durable. Les boulangeries lauréates travaillent en cercle vertueux et ont proposé des solutions innovantes en matière de RSE (panneaux photovoltaïques, emballages, anti-gaspillage, circuits courts, respect de l'environnement) », indique **Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.**

« En tant qu'acteur engagé en faveur des territoires et partenaire historique des branches, nous sommes très heureux de récompenser les boulangeries les plus engagées en matière de développement durable. Si elles occupent une place très importante en matière sociale et économique, elles ont également un rôle à jouer en matière de transition écologique. Face au contexte environnemental, il nous semble primordial de valoriser les démarches durables et responsables et générer ainsi une émulation positive entre les professionnels de la branche pour relever les défis de notre époque », affirme **Philippe Da Costa, Délégué général à l'économie sociale et solidaire (ESS), à la responsabilité sociale des entreprises (RSE), aux branches professionnelles, aux pôles et à l'animation des territoires.**


* Liste des 17 Objectifs de Développement Durable : ODD 1 « Pas de pauvreté », ODD 2 « Faim « Zéro » », ODD 3 « Bonne santé et bien-être », ODD 4 « Éducation de qualité », ODD 5 « Égalité entre les sexes », ODD 6 « Eau propre et assainissement », ODD 7 « Énergie propre et d'un coût abordable », ODD 8 « Travail décent et croissance économique », ODD 9 « Industrie, innovation et infrastructure », ODD 10 « Inégalités réduites », ODD 11 « Villes et communautés durables » ODD 12 « Consommation et production responsables », ODD 13 « Mesures relatives à la lutte les changements climatiques », ODD 14 « Vie aquatique », ODD 15 « Vie terrestre », ODD 16 « Paix, justice et institutions efficaces », ODD 17 « Partenariats pour la réalisation des objectifs ».

À propos de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française :

La Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, présidée par Dominique Anract, est l'organisation professionnelle nationale représentative des 33 000 entreprises artisanales de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie employant plus de 180 000 personnes salariées et non salariées réalisant un chiffre d'affaires annuel de 11 milliards d'euros TTC. www.boulangerie.org



À propos d'AG2R LA MONDIALE :

Spécialiste de la protection sociale et patrimoniale en France, AG2R LA MONDIALE assure les particuliers, les entreprises et les branches, pour protéger la santé, sécuriser le patrimoine et les revenus, prémunir contre les accidents de la vie et préparer la retraite. Le Groupe compte plus de 15 millions d'assurés et accompagne 500.000 entreprises au quotidien. Avec près de 15.000 collaborateurs, AG2R LA MONDIALE est présent sur l'ensemble du territoire métropolitain et ultramarin. Doté d'une gouvernance paritaire et mutualiste, le Groupe cultive un modèle de protection sociale unique qui conjugue étroitement rentabilité, solidarité et performance. Dans le cadre de l'action sociale AG2R Agirc-Arrco et AG2R Prévoyance, et plus globalement de son engagement sociétal, AG2R LA MONDIALE œuvre au quotidien pour le bien-vieillir au plus près des besoins des personnes et des territoires. Suivez l'actualité : www.ag2rlamondiale.fr /  @AG2RLAMONDIALE

Contacts presse :

Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française :
Anne Aldeguer : aaldeguer@boulangerie.org / 01 53 70 16 25

AG2R LA MONDIALE :
Emmanuelle Renaudie : emmanuelle.renaudie@ag2rlamondiale.fr - 01 76 60 80 69 / 07 78 26 78 39
Cécile Bourganell : cecile.bourganell@ag2rlamondiale.fr / 07 85 24 27 15