



RESULTATS 2^{EME} EDITION DU TROPHEE RSE « MA BOULANGERIE, ENGAGEE DANS LE DEVELOPPEMENT DURABLE »

Paris, le 29 novembre 2024.

De par leur importance dans l'économie et leur potentiel de créateur de lien social, les boulangeries ont un rôle de premier plan à jouer dans le cadre des transitions écologiques et durables.

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française et AG2R LA MONDIALE, ont créé l'année dernière, un prix visant à distinguer la ou les boulangeries les plus engagées dans le développement durable. Il récompense les artisans les plus exemplaires dans leur contribution aux objectifs de développement durable, et promeut la responsabilité sociétale des entreprises (RSE) au sein de la profession.

Ces trophées ont été remis le 28 novembre dans les locaux d'AG2R LA MONDIALE, en présence de Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, de Philippe Da Costa, Délégué général - Membre du comité de direction Groupe chez AG2R LA MONDIALE et de Grégory Soudan, Directeur RSE du Groupe AG2R LA MONDIALE.

Les résultats

A l'occasion de cette cérémonie, 4 boulangeries ont été récompensées pour leurs actions et engagements en matière de développement durable selon les catégories suivantes :

- **Prix « Boulangerie la plus engagée pour le développement durable » : Boulangerie 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 panier à sauver, donnés à des associations ou réemployés dans des 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 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 par mois avant. 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 sur le robinet, 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 pour lutter contre la pénibilité (matériel de lavage, 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 invendus en pain 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 bénéficiaires 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.



Bravo à tous les participants pour les initiatives proposées en faveur du développement durable dans leur boulangerie.

Contact presse

Anne Aldeguer

Directrice Communication

Tél. : 01 53 70 16 25

aaldeguer@boulangerie.org

La Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, présidée par Dominique Anract, est l'organisation professionnelle nationale représentative des 34 000 entreprises artisanales de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie employant plus de 200 000 personnes salariées et non salariées réalisant un chiffre d'affaires annuel de 13 milliards d'euros TTC. www.boulangerie.org



Siège social et secrétariat :

27, avenue d'Eylau – 75782 Paris Cedex 16

Tél. 01 53 70 16 25 – Fax 01 47 27 15 77

www.boulangerie.org