Bio bleud

BIO, BRETON ET ENGAGÉ DEPUIS TOUJOURS !

Trop vieille la terre pour se moquer d'elle !

Re gozh an douar evit ober goap outañ !

Notre responsabilité d'entreprise - Septembre 2021

www.biobleud.fr

ÉDITO

Nous avons le plaisir en cette année 2021, année de notre trentième anniversaire, de publier le deuxième rapport RSE de Biobleud. Un peu plus de deux années se sont écoulées depuis la publication de notre premier rapport et notre bateau a continué sa course à vive allure avec en toile de fond le respect de nos valeurs fondatrices et avec pour objectif de nous développer de manière durable. Notre cap, c'est notre raison d'être :

« Notre mission est de contribuer au développement d'une alimentation saine et vertueuse pour les Humains et la Planète. Pour ce faire, nous fabriquons et commercialisons exclusivement des produits issus de l'Agriculture Biologique qui facilitent la réalisation de recettes Bio « maison » aux consommateurs. Notre objectif est de développer cette activité tout en ayant des impacts environnementaux et sociétaux positifs ».

Il s'en est passé des choses chez Biobleud depuis 2018 !

L'équipage s'est bien renforcé et nous avons eu le plaisir d'accueillir treize nouveaux équipiers. Les travaux effectués en 2019 nous ont permis de doubler la surface du bâtiment et d'acquérir une nouvelle ligne de fabrication, mais aussi d'améliorer nos performances énergétiques. Nous avons beaucoup travaillé sur notre impact environnemental et continué à intégrer l'équipe dans l'élaboration de notre stratégie. Nous vous invitons à découvrir plus en détails toutes ces actualités au fil des prochaines pages.

> *Soyez le changement que vous voulez voir dans le monde*
> *Gandhi*

Ce rapport est l'occasion pour nous de réaffirmer notre volonté d'aller plus loin sur le chemin **DE NOTRE RESPONSABILITÉ D'ENTREPRISE** via notre démarche RSE. Notre démarche est désormais bien structurée et va nous permettre de nous améliorer et de mesurer nos progrès dans les domaines qui nous sont chers, à savoir la protection des Humains et de la Planète.

Les enjeux mondiaux sont énormes en termes de protection des ressources et de biodiversité, en termes de dérèglement climatique, d'équité sociale… **Sans avoir pour ambition de sauver le monde, nous pensons que nous devons et que nous pouvons faire notre part en agissant dans notre sphère, à notre échelle, là où nous avons des impacts.**
Notre feuille de route est de continuer nos efforts en ce sens, pour contribuer à une société plus équitable et qui n'hypothèque pas l'avenir des générations futures.

Nous dédions ce deuxième rapport à toute l'équipe Biobleud ; à ceux qui ont fait l'histoire de Biobleud et à tous les nouveaux venus qui poursuivent le chemin à nos côtés. Merci à vous pour votre implication, votre bonne humeur, votre créativité et votre présence, tout particulièrement durant cette dernière année un peu particulière …

Emmanuelle & Vefa

ÉDITO 2

SOMMAIRE 3

PRÉSENTATION - HISTORIQUE
CHIFFRES CLÉS 4-5

30 ANS DÉJÀ ! 6-7

NOTRE VISION 8-13
- Les enjeux planétaires
- Notre responsabilité
- Le vivant et la permaculture comme sources d'inspiration
- Nos engagements

ASSURER LA PÉRENNITÉ
DE NOTRE PROJET 14-17
- Extension du bâtiment
- Nouveau logo
- Œuvrer pour une économie responsable

⇨ Indicateurs / Engagements

NOTRE DÉMARCHE RSE 18-23
- Comité RSE
- L'arbre RSE
- Consultation des parties prenantes
- Journées RSE

⇨ Actions / Indicateurs / Engagements

TRAVAILLER ENSEMBLE 24-29
L'ÉQUIPE
- Une belle équipe, solidaire et soudée
- Comment nous avons survécu à la COVID
- Une équipe qui grandit et se structure
- Diversité

⇨ Actions / Indicateurs / Engagements

TRAVAILLER DANS DE BONNES
CONDITIONS 30-31
- Amélioration des conditions de travail
- Se sentir bien au travail

⇨ Actions / Indicateurs / Engagements

PRÉSERVER LA PLANÈTE 32-45
- Focus Bilan Carbone
- Focus Déchets
- Focus Energie
- Focus Biodiversité

TRAVAILLER EN PARTENARIAT
AVEC NOS CLIENTS ET
NOS FOURNISSEURS 46-51
- Des relations solides, transparentes, durables et équitables
- Des achats locaux
- Et responsables

⇨ Actions / Indicateurs / Engagements

RÉPONDRE AUX BESOINS
DE NOS CONSOMMATEURS 52-53
- Nos recettes
- L'huile de palme – Et si on en parlait ?
- Elargissement de notre gamme de produits
- La Bio pour tous et partout
- L'offre de pâtes à tarte la plus large en BIO
- Fabriquer des produits sains et de qualité
- Communiquer avec nos consommateurs et les sensibiliser

⇨ Indicateurs / Engagements

NOTRE ANCRAGE LOCAL &
NOTRE ENGAGEMENT SOCIÉTAL 54-55
- Nos partenariats locaux
- Mécénats

⇨ Indicateurs / Engagements

INDICATEURS CLÉS EN 2020 56

LOGOS ET ABRÉVIATIONS 57

PETITE BIBLIO AMIE 58

REMERCIEMENTS 59

Notre responsabilité d'entreprise - Septembre 2021
Directrice de la publication : Elodie Coquerelle - Textes : Emmanuelle Jungblut
Graphisme : Carole Lamour - Plouguerneau / contact@carole-lamour.com
Impression : Cloître Imprimeur Saint Thonan
Crédits photos : Canva pro/getty images - @cooklicot - Ressource interne Biobleud

QUI SOMMES-NOUS

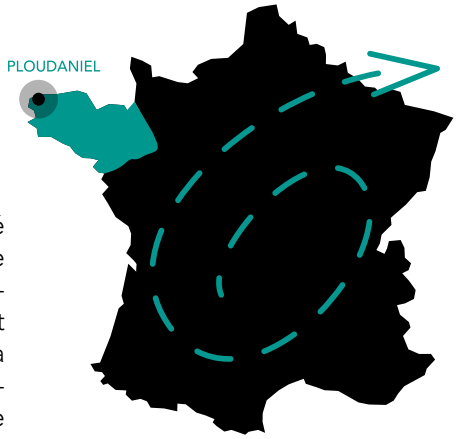
BIOBLEUD (Bio pour Agriculture Biologique et Bleud pour farine en breton) a été créée en 1991 par Michel Talabardon; un homme de passion et d'engagement pour les Hommes, la nature et un fervent militant du développement de l'Agriculture Biologique en Bretagne.

Des premières pâtes tourées à la main dans le garage familial, à l'usine éco-conçue de Ploudaniel en 2015, en passant par le local artisanal de Bourgblanc en 1998, l'entreprise a toujours évolué dans le respect des Hommes et en préservant son savoir-faire artisanal dans l'art du feuilletage.
Les trois recettes originales de pâtes à dérouler (feuilletée, brisée et pizza) qui ont fait les débuts et le succès de Biobleud en magasins Bio, restent des produits « phare » de la gamme. Celle-ci s'est enrichie de nouvelles recettes et de nouveaux formats. (Pur beurre, sans gluten …).

« Une belle évolution d'entreprise bio en 30 ans »

Déjà à l'époque de son activité traiteur bio sur les marchés de Brest dans les années 80, Michel avait noué un partenariat fort avec une crêperie locale. La coopération perdure et nous permet de commercialiser une large gamme de crêpes et galettes depuis plus de 30 ans.
L'échelle humaine a elle aussi grandi au fil de ces 30 années, en intégrant les salariés sans créer de pyramide hiérarchique. Une vie d'équipe tournée vers la santé, la sécurité et le bien-être au travail.

2021 / 34 salariés
pour souffler les 30 bougies d'une aventure humaine et alimentaire !



Fabriqué en Bretagne

NOTRE GAMME

HISTORIQUE

1991
CRÉATION DE BIOBLEUD
PAR MICHEL TALABARDON

1998
PREMIER BÂTIMENT À BOURG-BLANC (29)

2002
ARRÊT DE L'ACTIVITÉ TRAITEUR
ET SPÉCIALISATION SUR LA FABRICATION
DES PÂTES À TARTE PRÊTES À DÉROULER

2009
DÉBUT DE LA MÉCANISATION DE LA DÉCOUPE
ET DE L'ENROULAGE DES PÂTES
JUSQU'ALORS MANUELS

2015
EMMÉNAGEMENT
DANS UN NOUVEAU BÂTIMENT ÉCO-CONÇU
À PLOUDANIEL (29)
ET 1ÈRE LIGNE DE FEUILLETAGE AUTOMATISÉE

2017
MICHEL NOUS QUITTE EN NOUS LAISSANT
UN BEAU PROJET À POURSUIVRE
ET À FAIRE VIVRE

2018
LABELLISATION DE NOTRE DÉMARCHE
DÉVELOPPEMENT DURABLE

2019
AGRANDISSEMENT DU BÂTIMENT DE
PLOUDANIEL POUR TRIPLER
LES CAPACITÉS DE PRODUCTION

2020
LABELLISATION ENVOL
DE NOTRE DÉMARCHE
POUR LA DÉFENSE DE L'ENVIRONNEMENT

2021
NOTRE SITE DEVIENT REFUGE LPO

HISTORIQUE

CHIFFRES CLÉS

100% DU CA
en Bio

2 CO-DIRIGEANTES
Emmanuelle et Vefa

Une équipe
DE 34 PERSONNES

UN CA x 3
depuis 2015

17 TYPES DE PÂTES
prêtes à dérouler

94%
DE NOS DÉCHETS
sont valorisés

800 HECTARES
DE CÉRÉALES BIO
cultivés
pour notre farine

384 VACHES
pour produire le lait
de notre beurre

LABEL ENVOL
pour notre démarche
de défense
de l'environnent

REFUGE LPO
(Ligue pour la
protection des
oiseaux)

LABEL BioED®
(Bioentreprisedurable®)
obtenu par l'entreprise
en Juillet 2018

30 ANS DÉJÀ

LE DÉBUT DE L'AVENTURE

TOUT A COMMENCÉ AVEC MICHEL TALABARDON AU RESTAURANT « LA PENSÉE SAUVAGE » À BREST EN 1988. UN RESTAURANT BIO ET VÉGÉTARIEN, avant même que le label AB n'existe. L'activité traiteur a évolué et a continué sur les marchés en vendant des tartes, des pizzas, des crêpes et de galettes toujours en Bio évidemment.

Michel au marché Bio de Kerinou, Brest

Michel a consacré beaucoup de son temps au développement de la BIO et à l'introduction de produits BIO dans les cantines scolaires, en particulier à Brest. Il en a fallu de l'énergie, de la persévérance et du courage pour faire vivre Biobleud toutes ces années, alors même que la BIO n'en était qu'à ses prémices.

« Toujours avoir un coup d'avance ! »

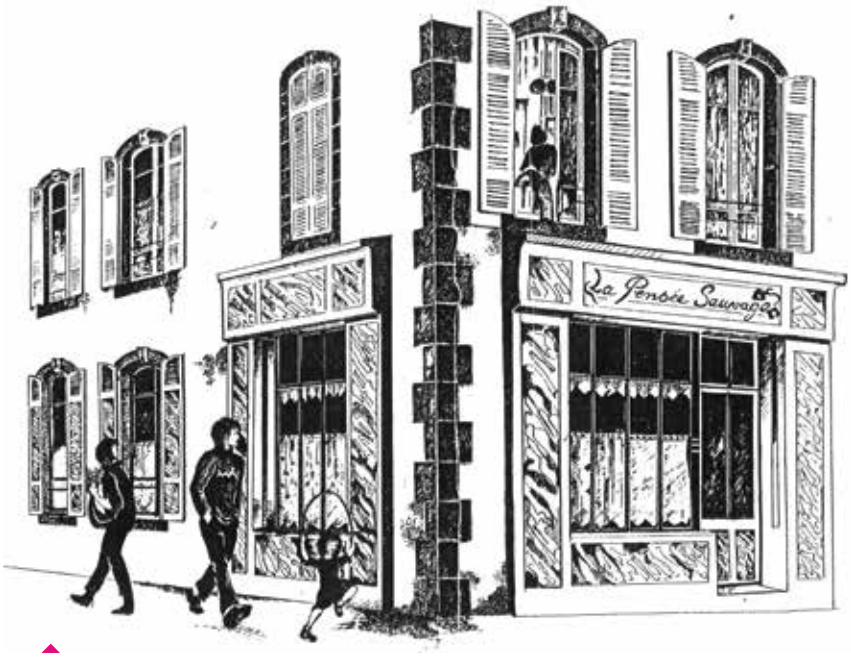
Michel Talabardon

A la redécouverte du goût

Michel Talabardon, une des chevilles ouvrières de cette journée consacrée au goût.

Des produits biologiques pour respecter la terre

Michel Talabardon : « Les contrôles réguliers sont un gage de qualité. »



La pensée sauvage, 1988, Brest

2009

2010

2011

2015

2017

2021

EN 1998, DÉMARRAGE DE LA FABRICATION DES PÂTES PRÊTES À DÉROULER à Bourg-Blanc sur laminoir à main, laminoir électrique puis automatique. En 2010, fini les pâtes coupées et roulées à la main. Ce sont les premiers pas vers l'automatisation. Et une entreprise qui se structure petit à petit. En 2015, c'est le grand saut ! Déménagement à Ploudaniel dans une usine éco-conçue, l'occasion d'améliorer significativement les conditions de travail de toute l'équipe. Une très belle aventure humaine et professionnelle pour les 10 salariés de Biobleud.

BOURG-BLANC

1ER TOUR DE FEUILLETAGE À LA MAIN

2E TOUR DE FEUILLETAGE

DÉCOUPE DES DISQUES

DISQUES AVANT ROULAGE

ROULAGE À LA MAIN ET EMBALLAGE SEMI AUTOMATIQUE

GAMME CRÊPES ET PÂTES EN 2015

PLOUDANIEL

1ERS TRAVAUX EN 2015 DE L'USINE ÉCO-CONÇUE

1ERE LIGNE DE FEUILLETAGE AUTOMATISÉE

2E LIGNE DE FEUILLETAGE INSTALLÉE EN 2019

EN 2019, 25 SALARIÉS PARTICIPENT À LA MISE EN ROUTE DE LA DEUXIÈME LIGNE DE FEUILLETAGE dans l'agrandissement de l'usine. Aujourd'hui, Biobleud poursuit son développement avec ses 34 salariés en étant toujours innovante, humaine, durable et responsable. Nous poursuivons ensemble l'œuvre initiée par Michel avec l'idéal d'une **BIO exigeante, convaincue et solidaire.**

NOTRE VISION

LES ENJEUX PLANÉTAIRES

L'HUMANITÉ EST AUJOURD'HUI CONFRONTÉE À DES ENJEUX IMPORTANTS QU'ELLE VA DEVOIR SURMONTER POUR ASSURER SA SURVIE : raréfaction des ressources, dérèglement climatique, chute de la biodiversité, qualité de l'eau, équité sociale …

Les inégalités sociales sont étroitement liées aux défis environnementaux. Les 10% les plus riches de la planète émettent à eux seuls 50% des gaz à effet de serre alors que les 50% les plus pauvres n'en émettent que 10%, du fait de leur accès restreint aux ressources. Pourtant, les plus démunis sont les plus exposés aux conséquences des dérèglements climatiques …

La transition écologique ne sera possible que si elle est accompagnée d'une meilleure répartition des richesses à l'échelle planétaire.

Chez Biobleud, nous avons décidé de nous emparer de ces enjeux et d'essayer d'agir à notre niveau.

LES LIMITES DE LA PLANÈTE

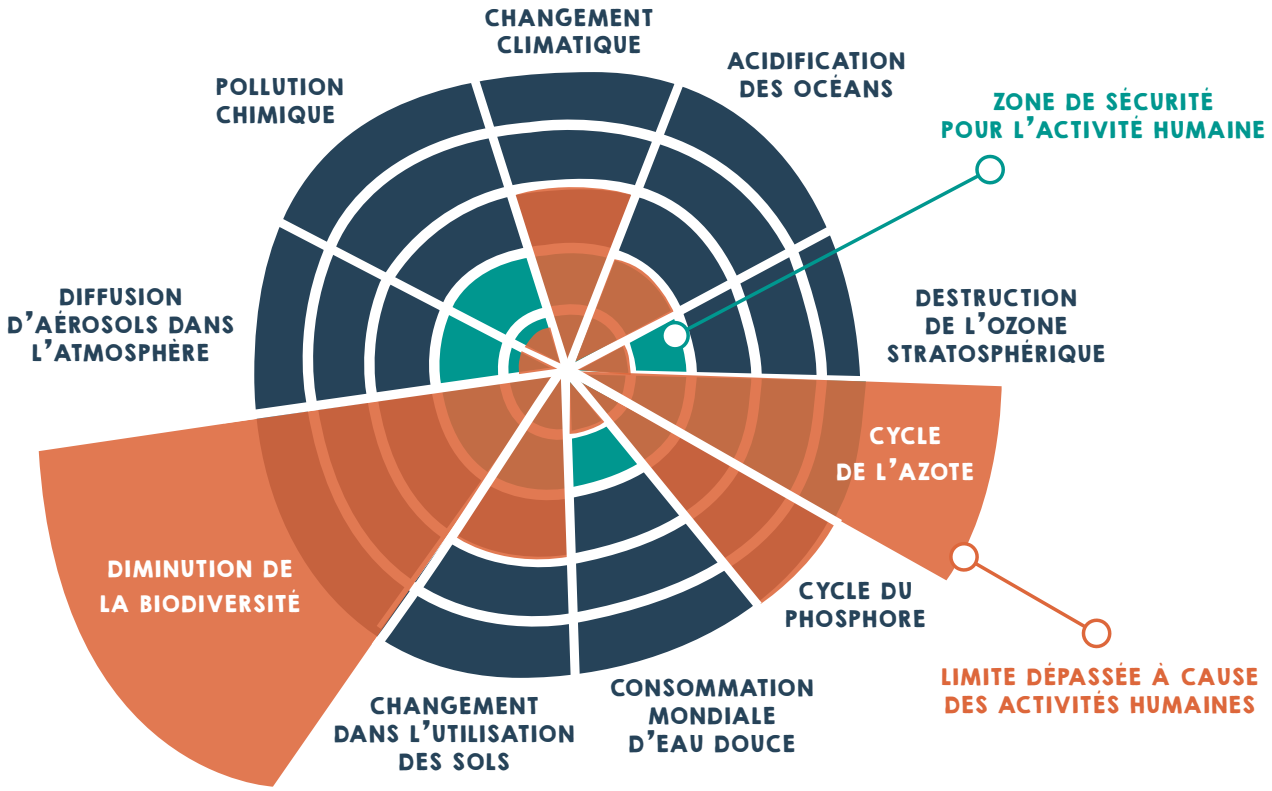
L'empreinte écologique des français aujourd'hui est de trois planètes. Cela signifie qu'avec notre mode de vie actuel, nous consommons chaque année beaucoup plus que ce que la planète est capable de régénérer. Nous consommons 50% de ressources de plus qu'il y a trente ans. La croissance de la demande est exponentielle ; le vivant n'a pas la capacité d'adaptation pour répondre à cette demande.

En 2020, le jour du dépassement mondial est arrivé le 22 août ; c'est la date à laquelle l'humanité a dépensé l'ensemble des ressources que la Terre peut régénérer en un an. A titre comparatif, il était au 1er novembre en 2000.

Il nous faut donc ré-inventer nos activités en respectant les limites de la planète. Tout ce qui n'est pas renouvelable n'est pas viable. On entend par renouvelable ce qui se reconstitue à l'échelle d'une génération. Les limites de la Terre sont aussi les Nôtres.

LES 9 LIMITES PLANÉTAIRES

LA BIODIVERSITÉ EST RÉGIE PAR NEUF PROCESSUS ET SYSTÈMES QUI RÉGULENT SA STABILITÉ. CE SONT LES INTERACTIONS ENTRE L'ATMOSPHÈRE, LES OCÉANS, LA TERRE ET LA VIE QUI CRÉENT LES CONDITIONS D'EXISTENCE SUR LA PLANÈTE ET LA RÉSILIENCE DE CELLE-CI.



Ce schéma met en lumière les processus naturels pour lesquels nous avons déjà dépassé les seuils critiques mettant en péril la stabilité de la planète.

AFIN DE PRÉVENIR CES RISQUES, LES NATIONS UNIES ONT ÉTABLI LES « 17 OBJECTIFS DU DÉVELOPPEMENT DURABLE ».

Ces objectifs nous donnent la marche à suivre pour parvenir à un avenir meilleur et plus durable pour tous. Ils répondent aux défis mondiaux auxquels nous sommes confrontés (notamment ceux liés à la pauvreté, aux inégalités, au climat, à la dégradation de l'environnement, à la prospérité, à la paix et à la justice.) Les objectifs sont interconnectés et, pour ne laisser personne de côté, il est important d'atteindre chacun d'entre eux, et chacune de leurs cibles, d'ici à 2030.

*NOUS PRÉSENTERONS, TOUT AU LONG DU RAPPORT, LES **ODD** LIÉS À LA PARTIE CONCERNÉE.*

Zone mellifère accueillante à l'entrée de notre bâtiment.

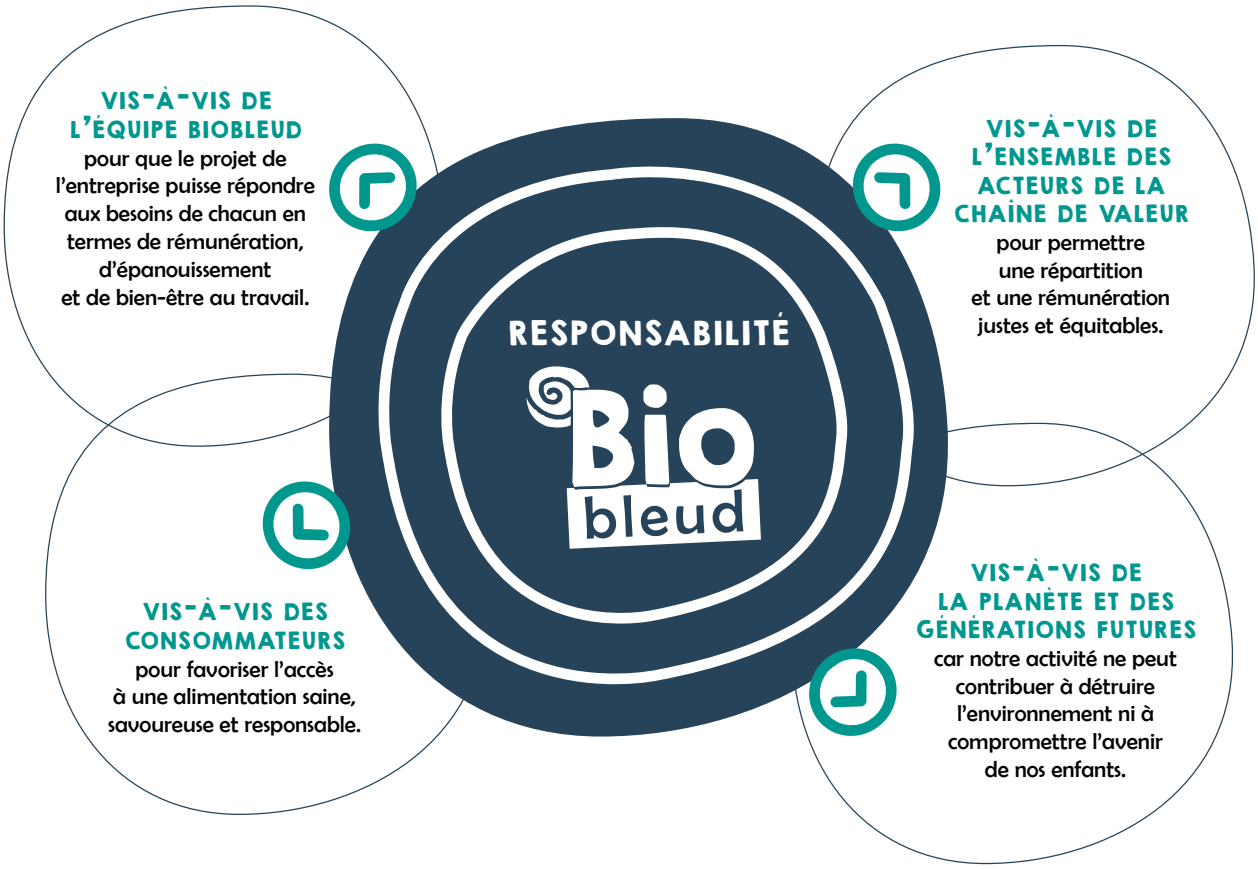
ÉVALUEZ VOTRE IMPACT PERSONNEL SUR L'ENVIRONNEMENT AVEC LE CALCULATEUR D'EMPREINTE ÉCOLOGIQUE DU SITE WWW.NOSGESTESCLIMAT.FR

NOTRE RESPONSABILITÉ

EN TANT QUE PIONNIERS DE LA BIO, NOUS RESTONS FIDÈLES À SES VALEURS FONDATRICES : équité, écologie, précaution, santé. Elles sont plus que jamais d'actualité pour répondre aux enjeux de notre monde. Nous continuons à militer pour une Bio exigeante et exemplaire.

Le simple fait de transformer des matières premières issues de l'Agriculture Biologique ne suffit pas à répondre à ces valeurs ni aux enjeux auxquels nous sommes confrontés. C'est tout notre modèle qu'il faut penser pour devenir une organisation neutre en carbone, sans impact négatif sur la biodiversité ; une entreprise qui redonne à la nature tout ce qu'elle lui prend et qui permet l'équité sociale.

FACE À L'URGENCE DE LA SITUATION, QUI S'EST CONSIDÉRABLEMENT DÉGRADÉE CES DERNIÈRES DÉCENNIES, NOUS SENTONS LE POIDS IMMENSE DE NOTRE RESPONSABILITÉ.



> *« Sous quel prétexte le fait de produire d'un côté nous autoriserait à détruire de l'autre ? »*
> Emmanuel Druon, Dirigeant de Pocheco – Une entreprise qui continue à nous inspirer !

ASSURER LA PÉRENNITÉ DE BIOBLEUD TOUT EN RÉPONDANT AUX ATTENTES DE NOS PARTIES PRENANTES ET À NOTRE RAISON D'ÊTRE : TEL EST L'ÉQUILIBRE À TROUVER EN PERMANENCE.

Sur un marché de la Bio qui se durcit d'un point de vue économique, dans un contexte où les valeurs de la Bio sont chahutées et le terme RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) souvent dévoyé, nous devons plus que jamais rester vigilants pour que la logique économique ne prenne pas le pas sur le reste. L'économie doit rester un moyen au service de notre projet.

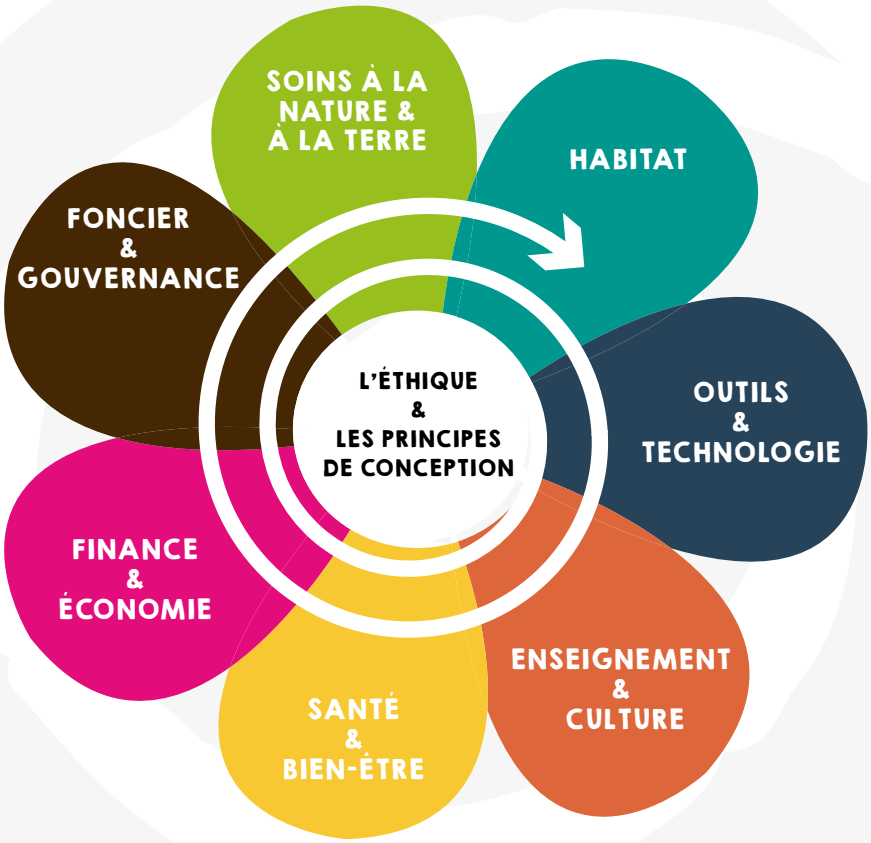
Nous restons humbles car la tâche est immense mais nous sommes très enthousiastes car le champ des possibles l'est aussi. Nous avançons pas à pas et essayons d'agir à notre échelle. Ce projet est passionnant. Nous pensons qu'il est possible de faire autrement et qu'il est important d'essaimer des méthodes plus vertueuses.

LE VIVANT ET LA PERMACULTURE COMME SOURCES D'INSPIRATION

LA NATURE, SI CHÈRE À NOS YEUX, EST ÉGALEMENT UNE FORMIDABLE SOURCE D'INSPIRATION. C'est un modèle à la fois productif, autonome, résilient, divers, collaboratif …
La permaculture, créée dans les années 70 par Bill Morisson et David Holmgren est une approche systémique qui permet de créer des écosystèmes viables en s'inspirant des lois de la nature. Elle permet de concevoir et d'aménager des systèmes résilients et peut s'appliquer dans tous les champs de la société : l'ensemble des organisations humaines, la culture, l'éducation, la santé … C'est un formidable outil de transition.

LA PERMACULTURE EST BASÉE SUR TROIS ÉTHIQUES FONDAMENTALES ET SUR DOUZE PRINCIPES

PROTÉGER LA PLANÈTE - PROTÉGER L'HUMAIN - PARTAGER ÉQUITABLEMENT



1. **Observer et interagir**
2. **Capter et stocker l'énergie**
3. **Obtenir une récolte, une production de richesse**
4. **Appliquer l'autorégulation et accepter la rétroaction**
5. **Utiliser et valoriser les ressources et les services renouvelables**
6. **Eviter la production de déchets**
7. **Concevoir le design d'ensemble avant d'en venir aux détails**
8. **Intégrer plutôt que séparer**
9. **Adopter des solutions lentes et à petite échelle**
10. **Favoriser la diversité**
11. **Repérer et valoriser les effets de bordure**
12. **Réagir aux changements de manière créative**

LES PRINCIPES DE LA PERMACULTURE SONT INSPIRANTS ET RÉSONNENT AVEC NOS VALEURS ET NOTRE RAISON D'ÊTRE. NOUS NOUS Y RÉFÉRONS RÉGULIÈREMENT ; NOUS AVONS PONCTUÉ CE RAPPORT DES PRINCIPES QUI S'APPLIQUENT DANS NOTRE QUOTIDIEN.

VISION

NOS ENGAGEMENTS

AFIN DE RÉPONDRE AU MIEUX À NOTRE RAISON D'ÊTRE, AUX ENJEUX PLANÉTAIRES ET AUX ATTENTES DE NOS PARTIES PRENANTES, nous optons pour une stratégie RSE globale et nous nous appuyons sur les piliers du développement durable.
Cela nous permet de structurer notre démarche, de mettre en œuvre une véritable politique d'amélioration continue en l'appliquant dans tous les domaines et processus de l'entreprise.

LA PÉRENNITÉ DE NOTRE PROJET

Nous veillons à rester une entreprise innovante, performante et indépendante afin d'assurer la pérennité de notre projet.

NOTRE ÉQUIPE AU CENTRE

Notre équipe est au centre de notre projet.
Nous cherchons à conserver un mode d'organisation peu hiérarchisé où chacun trouve sa place en tant qu'humain, où chacun peut s'exprimer et travailler de manière autonome et contribuer à l'avancée du projet global. L'amélioration des conditions de travail, la santé et le bien-être des membres de l'équipe sont au centre de nos préoccupations.

LA PRÉSERVATION DE LA PLANÈTE

La préservation de la planète est un enjeu majeur dans notre stratégie. Nous améliorons en permanence nos pratiques afin que nos activités n'aient pas d'impacts négatifs et pour tendre vers une innocuité environnementale. Nous avons décidé de travailler particulièrement sur notre impact carbone et sur notre impact biodiversité.

DES RELATIONS DURABLES ET ÉQUILIBRÉES

Depuis toujours, nous privilégions les relations durables et équilibrées avec nos fournisseurs et nos clients.
Nous privilégions les relations avec des partenaires qui partagent nos valeurs et notre vision. Nous sommes attachés à ce que chacun puisse vivre de son travail et à un partage équitable tout au long de la chaîne de valeur.

À L'ÉCOUTE DE NOS CONSOMMATEURS

Nous proposons à nos consommateurs une gamme toujours plus large de produits Bio qui leur permet de cuisiner sain à la maison.
Nous sélectionnons des ingrédients de qualité afin d'éviter l'usage d'additifs et de matières premières ultra-transformées.
En choisissant des fournisseurs français dès que c'est possible, nous répondons également aux attentes écologiques et sociétales de nos clients.

NOTRE VISION DE LA RSE

Source : Extrait du 1er rapport RSE Biobleud 2019

ASSURER LA PÉRENNITÉ DE NOTRE PROJET

Si l'économie n'est pas une fin chez Biobleud, elle n'en reste pas moins un moyen indispensable pour mener à bien notre projet et le pérenniser. Il nous tient à cœur de rester une entreprise innovante et performante sans jamais perdre de vue notre raison d'être.

EXTENSION DU BÂTIMENT EN 2019

Nous nous sommes installés dans notre bâtiment à Ploudaniel en 2015.
Cette date a marqué pour nous le début d'une fabrication mécanisée, notamment grâce à l'achat d'une ligne de feuilletage automatisée.
Nous avons connu une forte croissance (notre CA a été multiplié par 3 entre 2015 et 2019), qui a nécessité d'agrandir le bâtiment dès 2019.

OBTENIR UNE PRODUCTION

LA PÉRENNITÉ DE NOTRE PROJET PASSE PAR L'ANTICIPATION DE NOTRE CROISSANCE ET LA RÉPONSE AUX DEMANDES DE NOS CLIENTS. L'achat d'une nouvelle ligne de feuilletage s'est imposé à nous afin de sécuriser notre fabrication et d'augmenter nos capacités de production sans avoir recours au travail de nuit, incompatible selon nous sur du long terme avec la santé des travailleurs.

LES TRAVAUX RÉALISÉS EN 2019 NOUS ONT PERMIS DE DOUBLER LA SURFACE DE NOTRE BÂTIMENT ET DE TRIPLER NOS CAPACITÉS DE PRODUCTION, tout en continuant à nous améliorer sur le plan des conditions de travail et sur notre impact environnemental.

EXTENSION PRODUCTION/STOCKAGE

EXTENSION DES BUREAUX

Notre nouvelle salle de pause : plus spacieuse et dotée d'une bibliothèque partagée !

NOUVEAU LOGO

POURQUOI UN NOUVEAU LOGO ET UNE NOUVELLE IDENTITÉ VISUELLE ?
Biobleud est la référence en pâtes à tarte dans les magasins Bio depuis 30 ans. Si nos produits sont reconnus pour leur qualité par les consommateurs, nous bénéficions en revanche d'assez peu de reconnaissance de notre marque. Ce nouveau logo nous permet d'amorcer le virage de nos 30 ans en embarquant nos consommateurs dans la défense des engagements que nous prenons en faveur du Développement Durable.

BioBleud – La saveur du bio breton

BioBleud – La saveur du bio

Bio bleud – Cuisinons ensemble !

1ER LOGO
Les épis & la Bretagne sont présents

2011
Nouvelle identité graphique avec l'ajout de la pâte roulée

2021
Nouvelle identité tournée vers l'avenir.

On casse les codes !

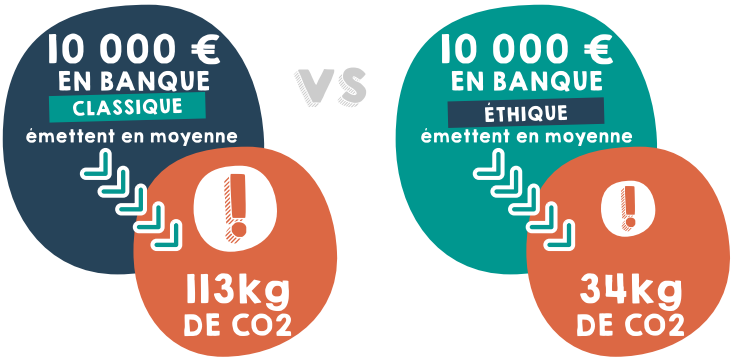
3 ÉLÉMENTS CLÉ POUR UNE MODERNITÉ ET UNE LISIBILITÉ DE LA MARQUE BIOBLEUD

- Le picto stylisé de la pâte roulée : notre savoir-faire dans les pâtes prêtes à dérouler depuis 30 ans.
- La couleur noire comme symbole fort de notre ancrage territorial breton.
- Une baseline forte, intemporelle et qui rassemble. Une volonté d'inciter à cuisiner soi-même.

« Le logo se devait d'évoluer pour intégrer nos valeurs et aussi avoir une meilleure reconnaissance visuelle auprès de nos consommateurs. Nous sommes ainsi à leur écoute, tournés vers l'avenir avec les pieds ancrés dans notre territoire ! »

ŒUVRER POUR UNE ÉCONOMIE RESPONSABLE

Le choix de nos partenaires financiers est selon nous un moyen important pour diminuer notre impact environnemental mais aussi pour influer dans le sens de la transition sociale et écologique de notre société.



Nous travaillons depuis plusieurs années avec le Crédit Coopératif et la Nef qui sont des banques très bien classées, pour leur empreinte carbone notamment.

Source : ANSES et ADEME - issu du livre « Permacomix Vivre en permaculture Mode d'emploi » Guizou – Cécile Barnéoud 2020

BANQUES FRANÇAISES	RISQUES CLIMATIQUES & SOCIAUX
LA NEF	IMPACTS MINIMES
CRÉDIT COOPÉRATIF	
BANQUE POSTALE	RISQUES MODÉRÉS À RISQUES IMPORTANTS
CRÉDIT MUTUEL - CIC	
BANQUE POPULAIRE CAISSE D'ÉPARGNE	
SOCIÉTÉ GÉNÉRALE	RISQUES MAXIMUM
CRÉDIT AGRICOLE - LCL	
BNP PARIBAS	

Source : Rapport 2017 - Amis de la Terre - https://www.colibris-lemouvement.org/passer-a-laction/agir-quotidien/changer-banque

MARION KERGLONOU, BANQUIÈRE ITINÉRANTE POUR LA SOCIÉTÉ FINANCIÈRE DE LA NEF

A la Nef, nous sommes honorés, depuis plusieurs années, de compter Biobleud parmi nos sociétaires. Il n'est pas commun de parvenir à mener de front un développement exponentiel, rapide, tout en préservant une qualité de vie au travail. C'est pourtant ce qu'ont réussi à accomplir Vefa et Emmanuelle au sein de leur structure, selon moi. Je me souviens de cet arbre affiché dans la salle de pause, lors d'une visite de l'entreprise. Au-delà du symbole noble et très approprié, l'ensemble des valeurs et connexions présentées sur ce dessin, construit collectivement, m'ont marquées positivement.
Je souhaite une belle continuation à Biobleud et à son équipe.

ZOOM SUR LA NEF

Créée en 1988, la Société Financière de la Nef est une coopérative bancaire éthique dont la mission est de donner à ses sociétaires, et plus largement à chaque citoyen, particulier ou entreprise, la possibilité d'exercer une responsabilité sur son argent et son utilisation et ainsi, être un acteur de la transition écologique et sociale de notre société.
Elle relie épargnants et emprunteurs autour de projets professionnels et associatifs respectueux de la personne et de l'environnement.

La Nef exerce en toute transparence et sobriété, le métier de banquier, en référence au métier originel des banques, l'intermédiation bancaire : elle collecte de l'épargne auprès de ses sociétaires au moyen de produits d'épargne solidaire et l'affecte au financement d'entreprises (TPE, PME, professions libérales), agriculteurs et associations, œuvrant dans les secteurs de l'environnement, du social et du culturel.
L'action de la Nef vise à rétablir un lien de conscience et de solidarité au sein des circuits financiers en rendant l'argent, non plus une fin mais un moyen, ce qui recrée de la responsabilité individuelle et collective.

FAVORISER LA DIVERSITÉ

ÉLARGISSEMENT DE NOTRE GAMME DE PRODUITS

CE PRINCIPE PERMACOLE (FAVORISER LA DIVERSITÉ) PEUT S'APPLIQUER AU CHOIX DE NOS RÉSEAUX DE DISTRIBUTION. De même que les monocultures fragilisent les écosystèmes, le fait de n'avoir qu'un seul réseau de distribution pourrait représenter un risque dans certaines circonstances. Afin d'être plus résilients, nous avons élargi notre gamme de produits pour élargir notre portefeuille clients.

INDICATEURS 2019 / 2020

+ 24%
PROGRESSION DU CA ENTRE 2018 ET 2020

4,9M€
INVESTIS DANS L' AGRANDISSEMENT

26
PRODUITS DISPONIBLES À MARQUE BIOBLEUD

18
NOUVEAUX CLIENTS DEPUIS 2018

ENGAGEMENTS 2021 / 2022

- CONTINUER À TRAVAILLER SUR LA DIVERSIFICATION DE NOTRE PORTEFEUILLE CLIENTS ET RÉ -ÉQUILIBRER NOS VENTES ENTRE LES DIFFERENTS RESEAUX DE DISTRIBUTION.
- CONTINUER À DÉVELOPPER AU MOINS UN NOUVEAU PRODUIT / AN
- S'INTÉRESSER À LA COMPTABILITÉ TRIPLE CAPITAL TENANT COMPTE DU CAPITAL ENVIRONNEMENTAL ET SOCIAL
- S'INTÉRESSER AU STATUT D'ENTREPRISE À MISSION

NOTRE DÉMARCHE RSE

COMITÉ RSE

NOTRE COMITÉ A VU LE JOUR EN 2018. COMPOSÉ DE 12 MEMBRES, IL REPRÉSENTE TOUS LES SERVICES DE L'ENTREPRISE. Nous nous retrouvons chaque semaine pour parler de nos actualités, nous informer et nous former sur des sujets RSE, débattre de nouveaux projets, … C'est un temps qui favorise l'échange d'informations et le dialogue social car les décisions sont prises ensemble et plus rapidement.

Cette année, nous aimerions compléter le Comité par des groupes de travail élargis sur certaines thématiques en dehors de nos journées RSE. Par exemple pour organiser des portes ouvertes et développer nos actions en lien avec la Biodiversité.

J'AI REJOINT BIOBLEUD EN JUILLET 2019. CE QUI M'A FRAPPÉ, C'EST QU'ICI LA DÉMARCHE RSE EST SINCÈRE ET GLOBALE. On ne se contente pas d'une obligation règlementaire subie. On travaille sur le développement durable avec toutes les parties prenantes de l'entreprise. Et pas seulement sur l'aspect environnemental, on veille au bien-être de chacun dans son travail. Le Comité RSE nous permet de faire émerger de nouvelles idées, de développer nos engagements et de faire vivre la RSE de façon participative, tout en favorisant la cohésion interne.
C'est un vrai plus pour l'entreprise !

Je suis arrivé en décembre 2019. Il s'agissait d'une création de poste ; LES ÉQUIPES AVAIENT FAIT PART DE LEUR BESOIN LORS DE LA JOURNÉE RSE D'UN POSTE DE MANAGER EN PRODUCTION. Chez Biobleud, tout le monde se sent impliqué par la RSE. Les co-gérantes travaillent continuellement à ***embarquer tout le monde dans le projet*** *et nous donnent les moyens humains et financiers pour le mettre en place. Cette implication se ressent au quotidien dans l'entreprise. Nous réfléchissons, lors des comités, aux impacts sociaux et environnementaux des différentes décisions prises.*

L'ARBRE BIOBLEUD

CO-CONSTRUIT EN 2017 ET 2018 PAR L'ENSEMBLE DE L'ÉQUIPE LORS DES JOURNÉES RSE, notre arbre continue de vivre et de grandir. Chaque année, nous retirons les feuilles qui ne sont plus d'actualité et les remplaçons par les nouvelles idées qui bourgeonnent.

On vous présente notre arbre, le vrai, sous nos fenêtres dans le jardin ! Michel, ton chêne commence à bien grandir. Il est très beau.

1991
Création de Biobleud par Michel Talabardon Activité Traiteur Bio sur les marchés.

1998
Premier bâtiment à Bourg-Blanc.

2002
Arrêt de l'activité Traiteur et spécialisation sur la fabrication de pâtes à tarte.

2007
Arrivée de Vefa dans l'entreprise.

2009
Début de la mécanisation de la découpe et de l'enroulage des pâtes.

2010
Arrivée d'Emmanuelle dans l'entreprise.

2015
Aménagement dans un nouveau bâtiment à Ploudaniel.
1ère ligne de feuilletage automatisée.

2017
Michel nous quitte en nous laissant un beau projet à poursuivre.

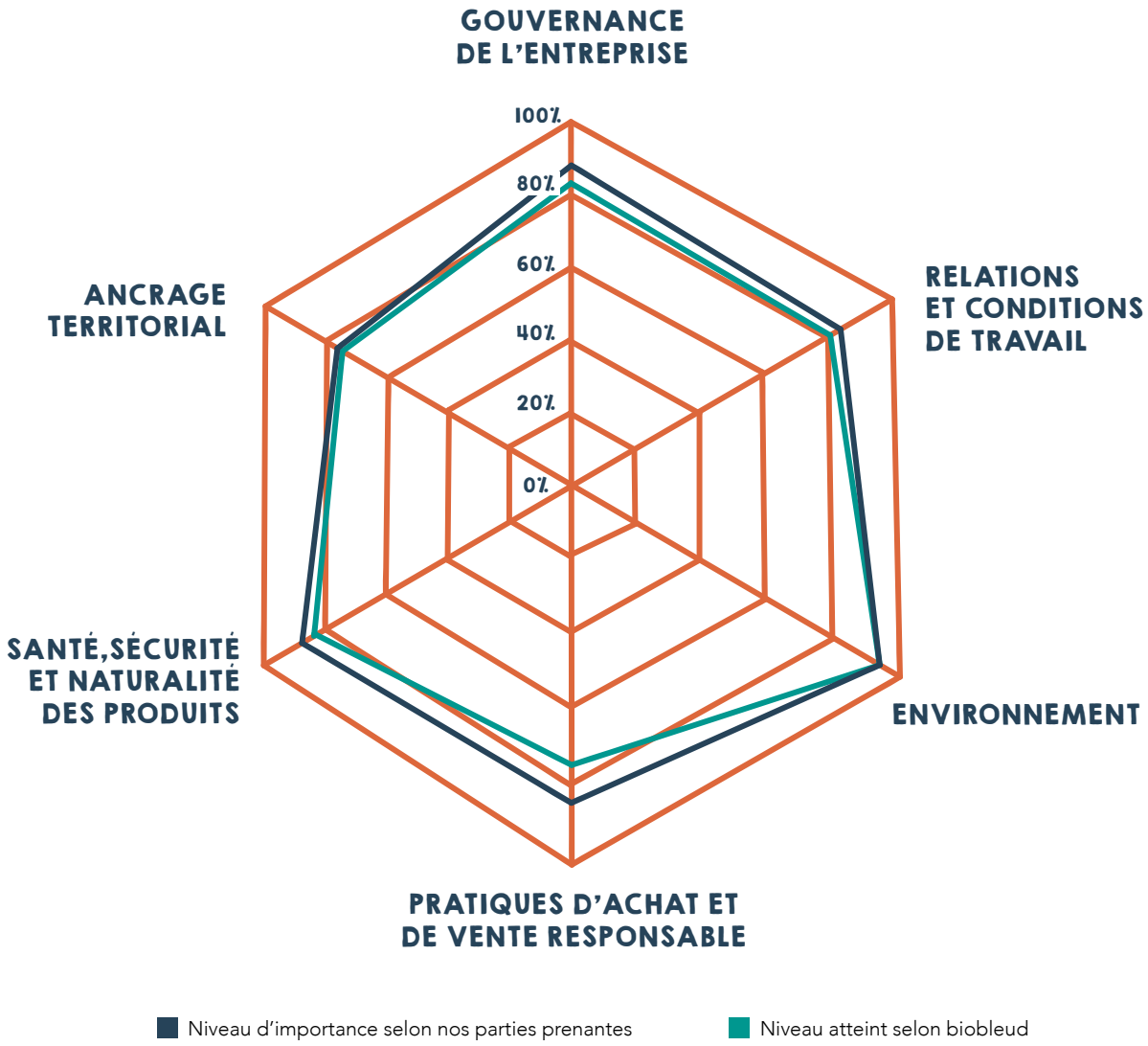
2018
Formalisation de notre démarche développement durable et définition de notre stratégie d'entreprise.

CONSULTATION DES PARTIES PRENANTES

EN 2020, NOUS AVONS CONSULTÉ L'ENSEMBLE DE NOS PARTIES PRENANTES VIA UN QUESTIONNAIRE AFIN DE DÉFINIR AVEC ELLES LES ENJEUX RSE PRINCIPAUX DE L'ENTREPRISE.
Les presque 100 réponses nous ont permis de compléter notre matrice de matérialité* et d'ajuster notre plan d'action. Nous sommes donc parés et motivés pour continuer notre chemin, rassurés par l'idée que ce qui est important pour nous, l'est aussi pour vous.

** : L'analyse de matérialité est un outil permettant d'établir une hiérarchie pertinente des enjeux de la stratégie de développement durable, en tenant compte des priorités de l'entreprise et de ses parties prenantes.*

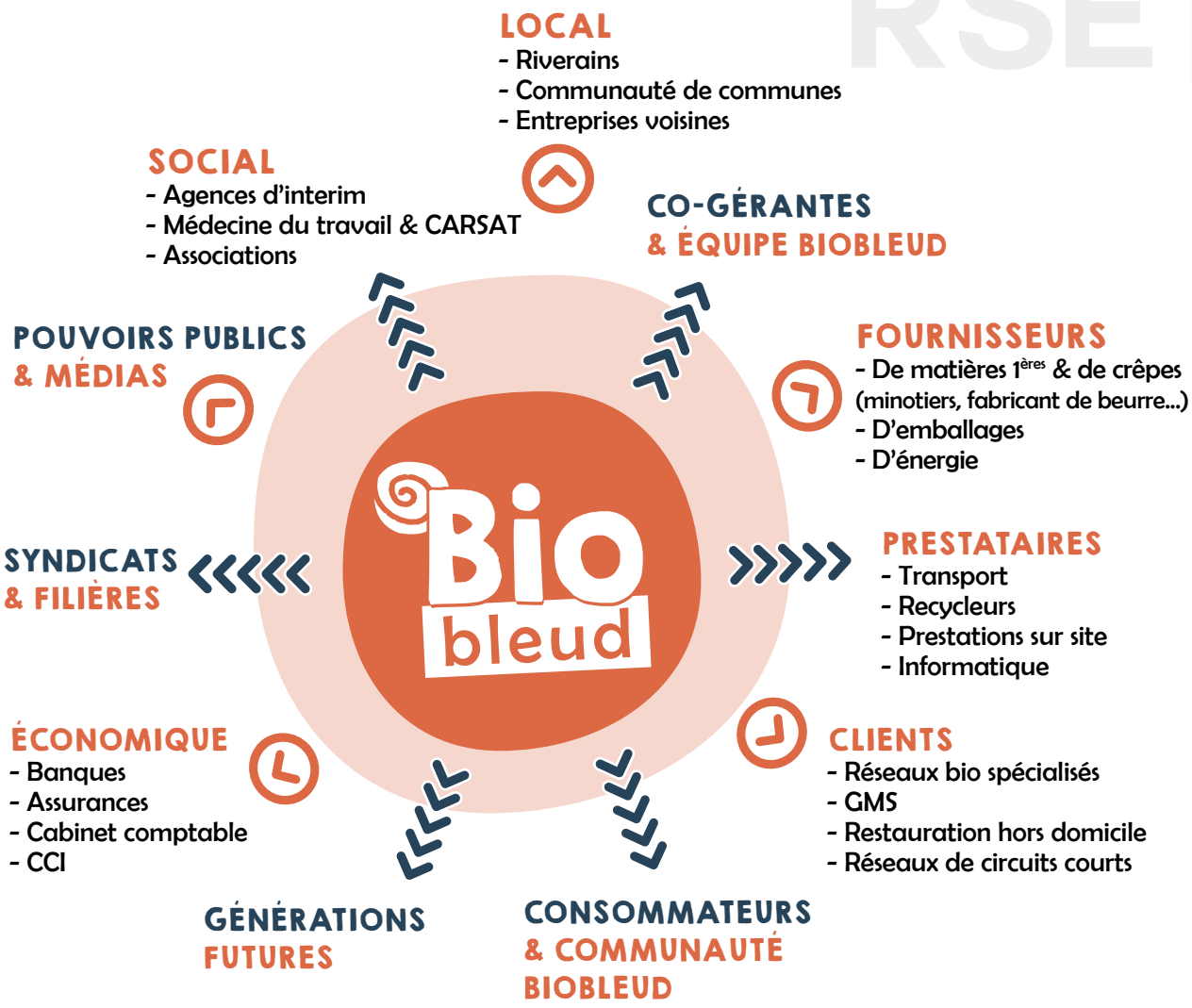
NOTRE MATRICE DE MATÉRIALITÉ



CE GRAPHIQUE COMPARE, POUR CHACUNE DES THÉMATIQUES RSE, LE NIVEAU D'IMPORTANCE ACCORDÉ PAR NOS PARTIES PRENANTES à ce sujet au niveau de la performance que nous jugeons avoir atteint chez Biobleud.
Il permet donc de mettre en lumière les sujets sur lesquels nous devons le plus progresser. Il confirme notamment que nous devons continuer à travailler sur le volet « Achats responsables ».

CARTOGRAPHIE DES PARTIES PRENANTES

RSE



CE SCHÉMA REPRÉSENTE LE VIVIER DE NOS PARTENAIRES, APPELÉS « PARTIES PRENANTES » CAR CEUX-CI ONT DE L'INFLUENCE SUR NOTRE ENTREPRISE ET NOUS EN AVONS ÉGALEMENT SUR EUX. L'objectif d'une entreprise responsable est de répondre aux attentes de ses parties prenantes. L'environnement de Biobleud est riche par sa diversité de profils et d'échanges. On y retrouve les parties prenantes internes (co-gérantes, salariés) et externes : ceux avec qui nous dialoguons au quotidien (fournisseurs, clients, prestataires) ou plus ponctuellement (médias, banques et assurances, riverains…).

JOURNÉES RSE

LA JOURNÉE RSE ORGANISÉE ANNUELLEMENT FAIT PARTIE DES TEMPS FORTS QUI RYTHMENT NOTRE VIE D'ENTREPRISE. L'occasion pour nos équipes de se retrouver et de renforcer notre esprit d'équipe, lors d'un moment convivial, en dehors de notre cadre habituel de travail.
Ces journées thématiques sont de véritables outils de dialogue social ; elles nous servent à nous former aux sujets en lien à la RSE, revenir sur l'année écoulée et chercher collectivement des pistes d'amélioration pour l'entreprise.

JOURNÉE RSE DU 24 MAI 2019
HÔTEL DE LA MER À BRIGNOGAN

La journée annuelle de 2019 portait sur les travaux et l'extension du bâtiment en cours : une réflexion collective a été menée sur les changements à venir à travers le prisme de chacun des axes RSE.

JOURNÉE RSE DU 19 JUIN 2020
BIOBLEUD

Notre journée de 2020 a forcément été chamboulée par le contexte pandémique. Mais elle a été maintenue : il nous paraissait important de continuer à faire vivre notre démarche auprès des équipes, de pouvoir l'expliquer aux nouvelles recrues…et de se retrouver ! Alors, nous nous sommes adaptés : pas de déplacement en extérieur cette année ; la journée s'est tenue dans nos locaux, sans intervenant, en respectant les gestes barrières.
Pour clôturer la journée, nous avons embelli notre site en plantant des arbres, en créant une zone de plantes mellifère pour les abeilles et un espace aromates.

LA JOURNÉE RSE 2021 fera honneur à la (Bio)diversité. Puisque notre entreprise s'ancre dans un écosystème, il nous a paru important de réfléchir ensemble aux impacts que nous avons tous au quotidien sur la Nature, ainsi qu'aux leviers que nous avons pour les améliorer. Tout cela dans un lieu au plus près de la Nature pour nous inspirer : Menez Meur au cœur du parc naturel d'Armorique, en la compagnie de Louise Browaeys, qui reviendra animer avec joie et bienveillance cette journée si particulière pour nous.

AUTRES ACTIONS 2019 / 2020

- RENOUVELLEMENT DE NOTRE CERTIFICATION BIOENTREPRISEDURABLE
- POURSUITE DE LA SENSIBILISATION DE L'ÉQUIPE EN INTERNE VIA LA RELANCE DE LA GAZETTE RSE ET DE L'INFORMATION VIA L'ESPACE MARSEL
- INSTAURATION D'UN RAPPORT D'ÉTONNEMENT À L'ARRIVÉE DE CHAQUE NOUVEAU SALARIÉ

Vue prise depuis l'Hôtel de la Mer, à Brignogan

ENGAGEMENTS 2021 / 2022

- CRÉER DES GROUPES DE TRAVAIL COMPLÉMENTAIRES : ACTIONS LOCALES, BIODIVERSITÉ, MOBILITÉ…
- INSTAURER LES QUESTIONNAIRES DE FIN DE MISSIONS POUR AMÉLIORER NOTRE VIE D'ENTREPRISE
- METTRE EN PLACE UN ACCUEIL INDIVIDUALISÉ DE CHACUN DES NOUVEAUX SALARIÉS POUR LEUR PERMETTRE ENTRE AUTRES DE COMPRENDRE ET ASSIMILER NOTRE DÉMARCHE RSE.
- ORGANISER NOTRE JOURNÉE RSE SUR LA THÉMATIQUE DE LA BIODIVERSITÉ ET DU VIVANT.

TRAVAILLER ENSEMBLE

UNE BELLE ÉQUIPE, SOLIDAIRE ET SOUDÉE

CHEZ BIOBLEUD LE MOT « ENSEMBLE » N'EST PAS UN VAIN MOT. La crise de la Covid, en a été la cruelle démonstration : le télétravail à temps complet n'est pas fait pour nous ! Cela nous demande un réel effort d'interposer entre nous des téléphones et des écrans. Cela ne correspond pas à notre manière de travailler, et le fait d'avoir un nombre de personnes limité en salle de pause non plus. Ici les portes des bureaux sont ouvertes, les informations circulent souvent de manière informelle, les réunions s'improvisent autour d'une tasse de thé sur un coin de bureau. Nous avons besoin d'être ensemble pour échanger, le contact humain est primordial pour nous. Nous prenons un réel plaisir à travailler en équipe, dans la décontraction et la bonne humeur, en toute spontanéité.

Photo de toute l'équipe prise à l'occasion de l'inauguration de la nouvelle salle de pause et du repas de Noël en décembre 2019

INTÉGRER PLUTÔT QUE SÉPARER

NOUS NE SOMMES PAS UNE ENTREPRISE FAMILIALE AU SENS « PATRIARCAL » DU TERME, POURTANT LE MOT FAMILIAL NOUS QUALIFIE BIEN AU SENS DES LIENS QUE NOUS CRÉONS AU FUR ET À MESURE QUE LA FAMILLE BIOBLEUD S'AGRANDIT, au sens du plaisir à se retrouver, et à être ensemble. Nous nous efforçons toujours à être bienveillants, à accepter l'autre tel qu'il est.

La frontière entre le professionnel et le personnel n'est volontairement pas épaisse : on n'endosse pas un uniforme en rentrant dans les locaux, on ne devient pas une fonction. On est un prénom, un individu qui occupe des fonctions, avec son histoire et sa personnalité. Il est important pour nous que ces valeurs humaines perdurent bien que l'entreprise grandisse vite.

COMMENT NOUS AVONS SURVÉCU À LA COVID ?

COMME PARTOUT, L'ÉPIDÉMIE DE COVID A BEAUCOUP MARQUÉ NOTRE ACTIVITÉ DEPUIS MARS 2020. Elle s'est traduite par une très forte augmentation de notre activité durant le premier confinement. Nous avons fabriqué en avril 2020 deux fois plus de pâtes qu'en avril 2019.

C'est dans ces moments difficiles qu'on mesure le mieux la force de l'équipe. Nous avons pu compter sur une équipe extrêmement solidaire et agile qui nous a permis de répondre à la demande de nos clients.

Malgré la peur de sortir et de venir travailler à un moment où on connaissait encore mal le virus et où la quasi-totalité de la population était confinée à la maison, malgré les difficultés d'organisation personnelles notamment pour garder les enfants et suivre leur travail scolaire, toute l'équipe a répondu présent. Que ce soit en présentiel ou en télétravail, chacun a su s'adapter à la situation et ensemble nous avons réussi à faire face !

DÉBUT AVRIL, EN PLEINE RUPTURE DE MASQUES, PLUSIEURS DE NOS TÉLÉTRAVAILLEURS ONT CONFECTIONNÉ PLUS DE 100 MASQUES EN TISSU afin d'assurer la protection de ceux qui venaient travailler sur place.
Encore une fois un grand Merci à toutes et tous pour l'implication dont vous avez fait preuve !

RÉAGIR AUX CHANGEMENTS DE MANIÈRE CRÉATIVE

LA CRISE A ÉTÉ UN TOURBILLON D'ÉMOTIONS : l'incrédulité, l'insécurité, la peur de l'inconnu… Notre travail allait-il pouvoir surmonter une telle situation? On a improvisé : notre équipe de production a travaillé sans relâche. Et nous, à la maison, on s'est s'adapté avec nos familles, pour organiser les commandes à distance, répondre aux besoins des interlocuteurs et les soutenir, coudre des masques pour nos équipes… Cette pandémie nous a appris que nous sommes capables de tout, du moment qu'on le fait avec un engagement fort et une solidarité sans faille.

LA PÉRIODE A ÉTÉ INTENSE. Nous avons tous fait beaucoup d'heures durant ces 3 mois et en sommes ressortis épuisés. Il a fallu combiner le travail avec la vie de famille. Les plannings ont été adaptés, arrangés pour que les horaires de chacun correspondent à la vie familiale. Je travaillais le matin pour faire les devoirs avec mes enfants l'après-midi. C'est cette cohésion de groupe et ce soutien qui nous a permis de tenir et d'honorer toutes les commandes qui nous ont été faites.

LES 3 MOIS DE CONFINEMENT ONT ÉTÉ UNE PÉRIODE TRÈS STRESSANTE SUR LE PLAN PROFESSIONNEL. L'explosion de notre activité liée à la très forte demande conjuguée à la très forte tension au niveau des approvisionnements ont soumis les équipes de Biobleud à rude épreuve.
Malgré la fatigue et les fortes cadences de travail, tout le personnel s'est fortement mobilisé et a su relever le défi pour faire face à cette situation exceptionnelle afin de satisfaire au mieux nos clients.

UNE ÉQUIPE QUI GRANDIT ET SE STUCTURE

L'ÉQUIPE BIOBLEUD S'EST BEAUCOUP ÉTOFFÉE DEPUIS 2018 : NOUS AVONS ACCUEILLI 13 NOUVEAUX COLLÈGUES. Beaucoup d'entre eux sont venus occuper de nouvelles fonctions et nous aider à structurer l'entreprise au fil de sa croissance.

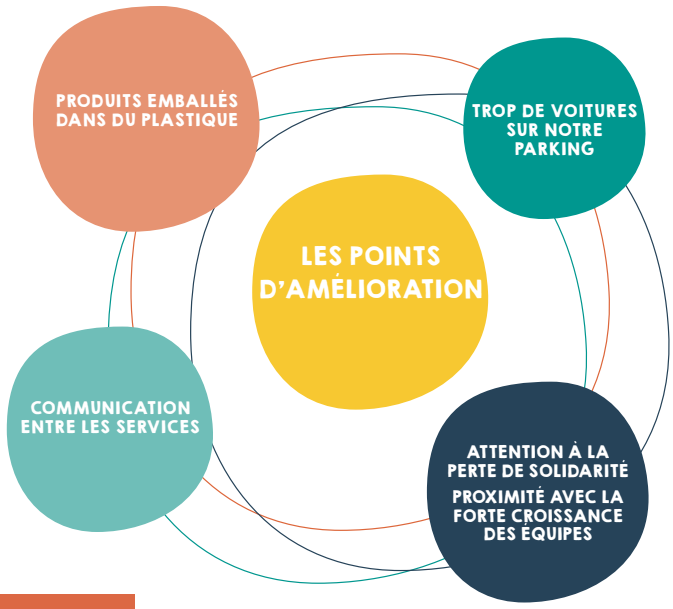
ENSEMBLE

NOUS CONSTATONS QUE NOUS AVONS DES FACILITÉS À RECRUTER, contrairement à d'autres entreprises du secteur agroalimentaire. C'est sans doute un des effets vertueux de notre démarche RSE : de nombreux candidats viennent chercher du sens à leur travail en postulant chez Biobleud et nous avons la chance d'accueillir dans notre équipe des Femmes et des Hommes très motivés, heureux de pouvoir contribuer à notre projet !

RAPPORT D'ÉTONNEMENT

UN RAPPORT D'ÉTONNEMENT A ÉTÉ MENÉ EN JUIN 2020 LORS DE LA JOURNÉE RSE pour les nouveaux arrivants. C'était pour nous l'occasion de recueillir des idées de progrès, issues de l'œil neuf des nouveaux arrivants. Cela nous permet d'améliorer ce que nous ne voyons plus avec le temps. Depuis, nous avons systématiquement acté cette pratique.

> *« La coopération crée, la compétition trie »*
> Jean-Marie PELT



APPLIQUER L'AUTORÉGULATION ET ACCEPTER LA RÉTROACTION

SE STRUCTURER SANS CADENACER

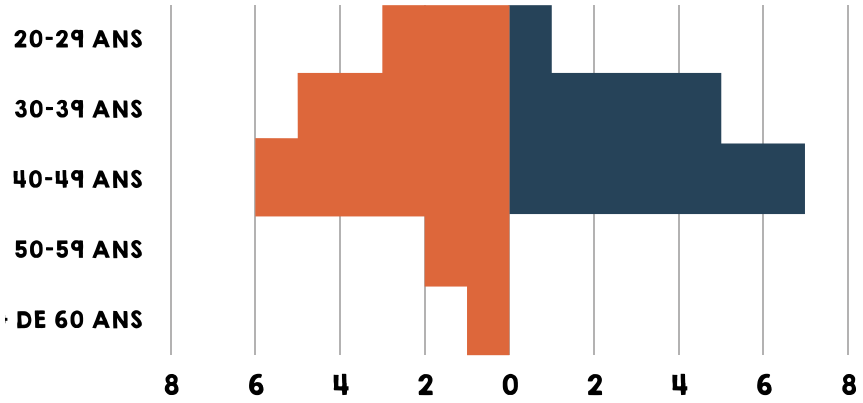
IL EST PRIMORDIAL POUR BIOBLEUD DE SE STRUCTURER POUR GRANDIR. Chez nous « structurer » signifie organiser, intégrer de nouveaux rôles et de nouvelles compétences, cela ne signifie pas hiérarchiser. Nous souhaitons rester une entreprise sans marques de pouvoir, sans hiérarchisation forte où l'agilité et la coopération priment.

Nous ne sommes pas ce qu'on appelle une entreprise libérée mais Frédéric Laloux (« Reinventing organizations ») et Isaac Getz (« L'entreprise libérérée ») entre autres nous inspirent. Nous cherchons un mode de gouvernance qui nous ressemble où la liberté, la confiance et l'autonomie sont des valeurs importantes.

ENSEMBLE

DIVERSITÉ

LA DIVERSITÉ EST SOURCE DE RICHESSE, DE CRÉATIVITÉ, D'OUVERTURE.
Nous veillons à ce que notre équipe soit diverse du point de vue des âges, des sexes, des parcours, des compétences.
Nous comptons 52% de femmes et 48% d'hommes. 67% des postes à responsabilité sont pourvus par des femmes.



FEMMES HOMMES ÂGE MOYEN DE L'ÉQUIPE : 38 ans

Nous recrutons à la fois des gens qui ont de l'expérience et qui nous apportent des compétences extérieures et des jeunes que nous formons. Nous avons en permanence des alternants et des stagiaires parmi nous et nous en recrutons certains à l'issue de leur formation.

FAVORISER LA DIVERSITÉ

TÉMOIGNAGES DE NOS ALTERNANTS

J'AI COMMENCÉ À TRAVAILLER EN PRODUCTION EN SEPTEMBRE 2018, puis pendant les vacances scolaires lorsque j'ai repris mes études. Depuis septembre 2020, je suis dans les bureaux en tant qu'alternant en communication.

J'AI DÉBUTÉ MON ALTERNANCE EN 2019 COMME ASSISTANTE DE GESTION.

Je travaille avec Claire pour assurer les missions liées au secrétariat et à la comptabilité.

JE SUIS ARRIVÉE CHEZ BIOBLEUD EN SEPTEMBRE 2020.
Je travaille au déploiement d'un Système de Management Sécurité.
J'aide également le service Qualité pour certaines missions.

ELLES SONT RESTÉES CHEZ NOUS

JE SUIS ARRIVÉE CHEZ BIOBLEUD EN SEPTEMBRE 2013 EN ALTERNANCE, LORSQUE J'ÉTAIS EN LICENCE EN SÉCURITÉ ALIMENTAIRE.
J'ai commencé à Bourg-Blanc pour seconder Emmanuelle en Qualité. Je fais partie des anciens de Biobleud.
Mon sujet d'alternance était « Amélioration et mise en application du système qualité ». Je suis passée en CDI à la fin de mon alternance, soit en septembre 2014. Depuis, j'occupe le poste d'Assistante Qualité.

J'AI COMMENCÉ MON STAGE CHEZ BIOBLEUD EN FÉVRIER 2016, EN R&D.
Mon projet était de développer deux pâtes à tarte sans gluten, la feuilletée & la brisée. J'ai ensuite été embauchée en CDI, en août 2017, pour continuer à m'occuper de la R&D.

AUTRES ACTIONS 2019 / 2020

- PANIERS DE PRODUITS BIO ET LOCAUX POUR LES SALARIÉS
- MISE EN PLACE DE LA PARTICIPATION EN PLUS DE L'INTÉRESSEMENT, BASÉ SUR UNE AMÉLIORATION DE NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL
- PRISE EN CHARGE À 100% DE LA MUTUELLE PAR L'ENTREPRISE

Un panier de salarié BIO et local composé de légumes, pain, fromage et viande.

INDICATEURS 2019 / 2020

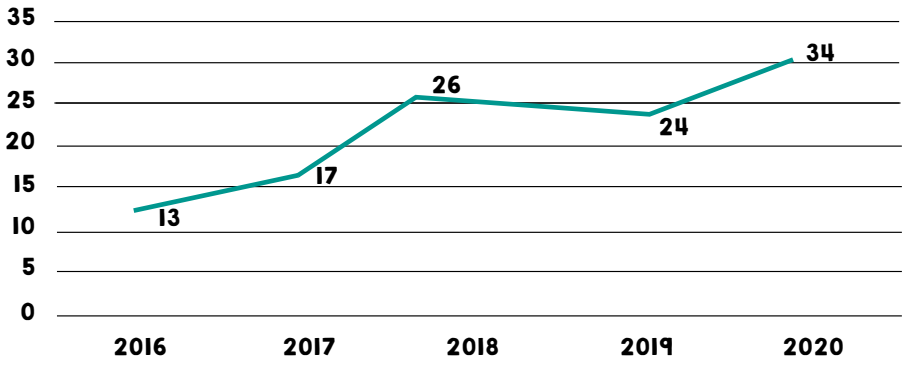
38
ÂGE MOYEN DE L'ÉQUIPE

+ 13
CRÉATIONS DE POSTES EN CDI

83%
DE POSTES EN CDI CONTRE 73% EN 2018

+ 4
CONTRATS JEUNES (APPRENTIS/STAGIAIRES)

Évolution de l'effectif Biobleud



ENGAGEMENTS 2021 / 2022

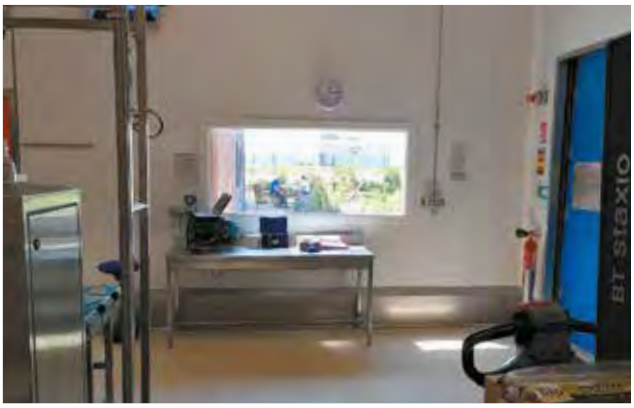
- DÉVELOPPER NOTRE PLAN DE FORMATION
- METTRE EN PLACE UN PLAN DE GESTION DES EMPLOIS ET COMPÉTENCES
- AMÉLIORER NOTRE DÉMARCHE SUR L'INTÉGRATION DU HANDICAP EN ENTREPRISE
- CONTINUER À S'INSPIRER DE MODÈLES DE GOUVERNANCE INNOVANTS ET LIBÉRANTS
- ORGANISER UNE JOURNÉE PORTES OUVERTES SPÉCIALEMENT RÉSERVÉE POUR NOS FAMILLES

TRAVAILLER DANS DE BONNES CONDITIONS

AMÉLIORATION DES CONDITIONS DE TRAVAIL

L'AGRANDISSEMENT DU BÂTIMENT EN 2019 NOUS A PERMIS DE CONTINUER À AMÉLIORER NOS CONDITIONS DE TRAVAIL.

PRENDRE SOIN DE L'HUMAIN



La lumière naturelle est toujours privilégiée dans les ateliers

Le système de transfert de farine à partir de silos nous évite désormais bien des manutentions

Les cartons arrivent désormais formés et par voie aérienne directement au niveau du conditionnement

Sur la nouvelle ligne, c'est un robot qui conditionne les pâtes dans les cartons afin de diminuer les tâches répétitives

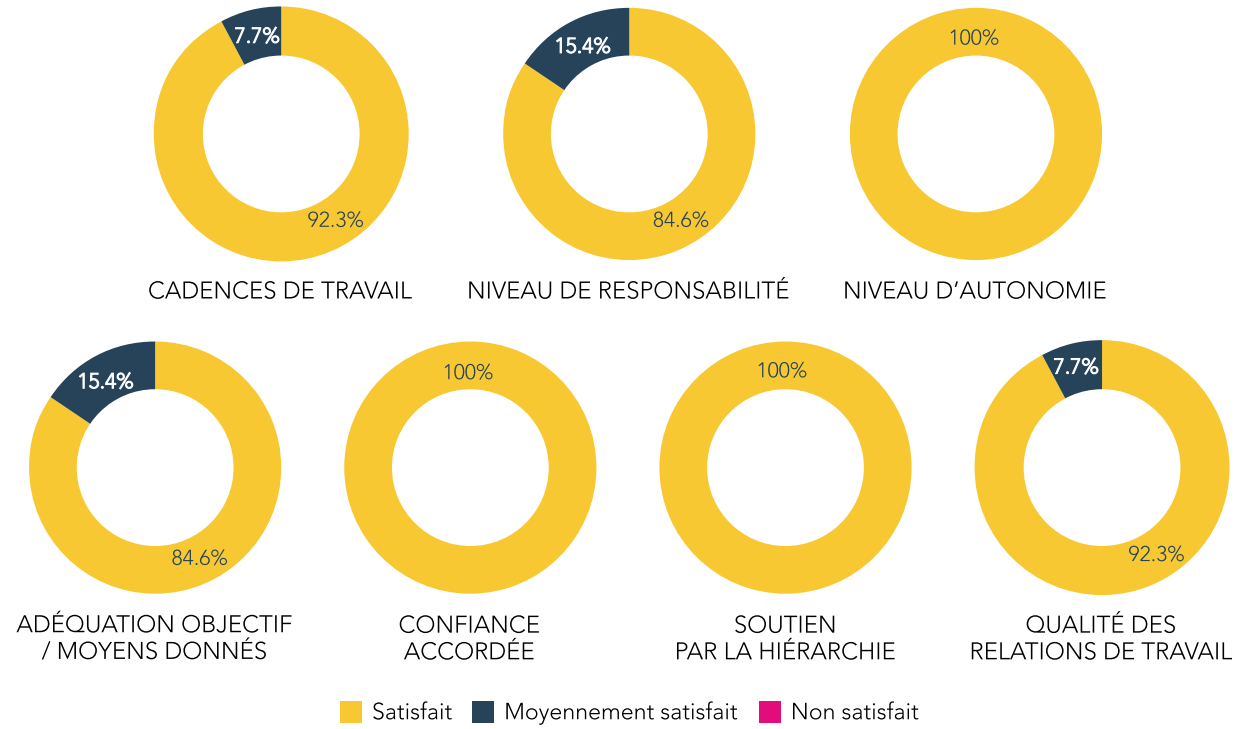
Nous avons embelli notre hall d'accueil !

Les bureaux aussi ont été agrandis : enfin de l'espace dans le bureau commercial !

SE SENTIR BIEN AU TRAVAIL

LA SANTÉ DES TRAVAILLEURS ET LEUR BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL REVÊTENT BEAUCOUP D'IMPORTANCE À NOS YEUX. L'atteinte d'objectifs techniques et économiques ne doit pas se faire au détriment des humains. Encore plus peut-être que les conditions de travail matérielles, nous pensons qu'un management de proximité qui accorde beaucoup de place à l'écoute, à la confiance et la bienveillance permet de se sentir bien.

NOTRE QUESTIONNAIRE QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL : TAUX DE SATISFACTION



LES RÉPONSES DONNÉES AU QUESTIONNAIRE « QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL » réalisé en 2019 auprès de l'ensemble de l'équipe illustrent bien l'impact du type de management sur le ressenti des gens.
Une bonne qualité de vie au travail pour les membres de l'équipe a une influence positive directe sur l'entreprise en elle-même : efficacité, créativité, innovation, faible absentéisme, peu de turn-over.

INDICATEURS 2019 / 2020

1
ACCIDENT DU TRAVAIL ENTRE 2019 ET 2020

230
NOMBRE D'HEURES CONSACRÉES À LA FORMATION EN 2019

295
NOMBRE D'HEURES CONSACRÉES À LA FORMATION EN 2020

ENGAGEMENTS 2021 / 2022

- AMÉLIORER NOTRE DÉMARCHE SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL
- POURSUIVRE LE TRAVAIL SUR LES RISQUES PSYCHO-SOCIAUX ET LES TROUBLES MUSCULO-SQUELETTIQUES (TMS)
- CONTINUER LE DÉVELOPPEMENT DE NOTRE DÉMARCHE BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

PRÉSERVER LA PLANÈTE

PRENDRE SOIN DE LA PLANÈTE

IL A TOUJOURS ÉTÉ DANS LA PHILOSOPHIE DE BIOBLEUD D'ESSAYER DE PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT, EN UTILISANT UNIQUEMENT DES MATIÈRES PREMIÈRES BIO MAIS AUSSI EN NOUS APPROVISIONNANT LE PLUS LOCALEMENT POSSIBLE ou en diminuant nos consommations d'énergie, en récupérant de la chaleur, de l'eau de pluie, en utilisant des matériaux de construction écologiques...

Il nous a semblé nécessaire d'aller plus loin : bien identifier l'origine de nos impacts, les mesurer et définir des actions pertinentes pour les diminuer. Notre but est de tendre vers l'innocuité environnementale, en ne prenant pas plus à la planète que ce qu'elle peut nous donner.

Nous avons structuré notre politique de management de l'environnement, effectué une analyse environnementale globale et un bilan carbone. Notre prochain défi est de travailler sur la préservation de la biodiversité !

LABELLISATION ENVOL

« En faire toujours plus pour en demander moins à la Nature »

EN 2020, NOUS AVONS REJOINT LA COMMUNAUTÉ DES 130 TPE ET PME LABELLISÉES ENVOL. Ce label nous permet de structurer notre démarche d'amélioration continue en faveur de la protection de l'environnement, de valoriser notre engagement et de mieux maîtriser nos impacts.

L'évaluation a été réalisée par le Label LUCIE (Label RSE). La labellisation, valable 5 ans, vient s'ajouter au travail déjà mené dans le cadre de notre démarche RSE et de notre certification BioEntrepriseDurable.

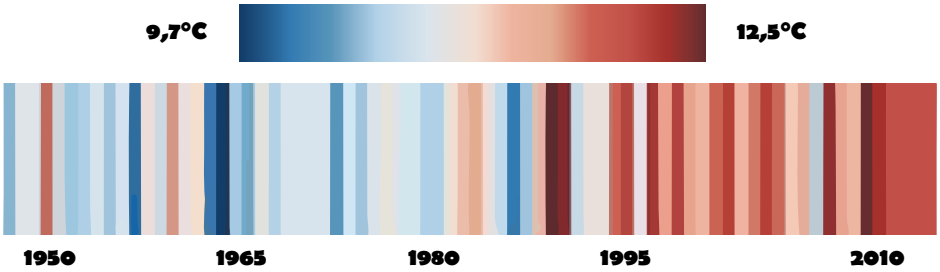
FOCUS BILAN CARBONE

LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE
Les activités humaines, et en particulier l'utilisation d'hydrocarbures depuis la révolution industrielle ont fortement augmenté la présence de gaz à effet de serre dans l'atmosphère. L'équilibre naturel climatique est modifié et engendre un réchauffement de la surface de la terre.

Au rythme actuel, on pourrait atteindre un réchauffement de 4 à 5°C en 2100 par rapport à 1850. Lors du dernier changement climatique majeur, la température s'était élevée de 5°C en 20 000 ans !
Pour contenir ce réchauffement à 1,5°C (ce qui aurait déjà de très graves conséquences), il faudrait réduire nos émissions de 45 % d'ici 2030 et atteindre la neutralité en 2050. En 2021, la France a entamé son découvert climatique le 17 mars. C'est-à-dire qu'en 77 jours, le pays a émis la totalité des gaz à effet de serre qu'il devra émettre en un an pour atteindre la neutralité carbone en 2050.

L'industrie, les transports, l'agriculture et la production d'électricité représentent les quatre grands postes d'émissions de gaz à effet de serre (GES) à un rythme qui a été multiplié par huit depuis 1950.

TEMPÉRATURES MOYENNES À BREST DEPUIS 1946



Ces rayures, allant du bleu au rouge représentent l'évolution des températures à Brest des années 1950 à aujourd'hui. Ce graphique simple, issu de l'idée du climatologue Ed Hawkins, montre à quel point le monde se réchauffe sous l'effet du changement climatique.

PRÉSERVER

C'EST QUOI L'EFFET DE SERRE ?

Crédits : Meem/Dicom

LES 7 GAZ À EFFET DE SERRE

Crédits : Meem/Dicom

LES CONSÉQUENCES DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

DE NOMBREUX DÉSORDRES ÉCOLOGIQUES ET DÉMOGRAPHIQUES

L'ÉLÉVATION DE PLUSIEURS MÈTRES DU NIVEAU DES OCÉANS inondera des milliers de km de côtes dans le monde entier et provoquera des exodes massifs.

JUSQU'À UN TIERS DE LA SURFACE DE LA PLANÈTE DEVIENDRA INVIVABLE pour les humains à cause des températures et des milliers de km2 de cultures qui seront frappés de sécheresses de plus en plus rudes. Cela entraînera des flux de migrations massifs !

LES CATASTROPHES NATURELLES (incendies, inondations, ouragans, ...) seront de plus en plus fréquentes.

LA CHUTE DE LA BIODIVERSITÉ s'accentuera.

Crédits : Michel Cambon

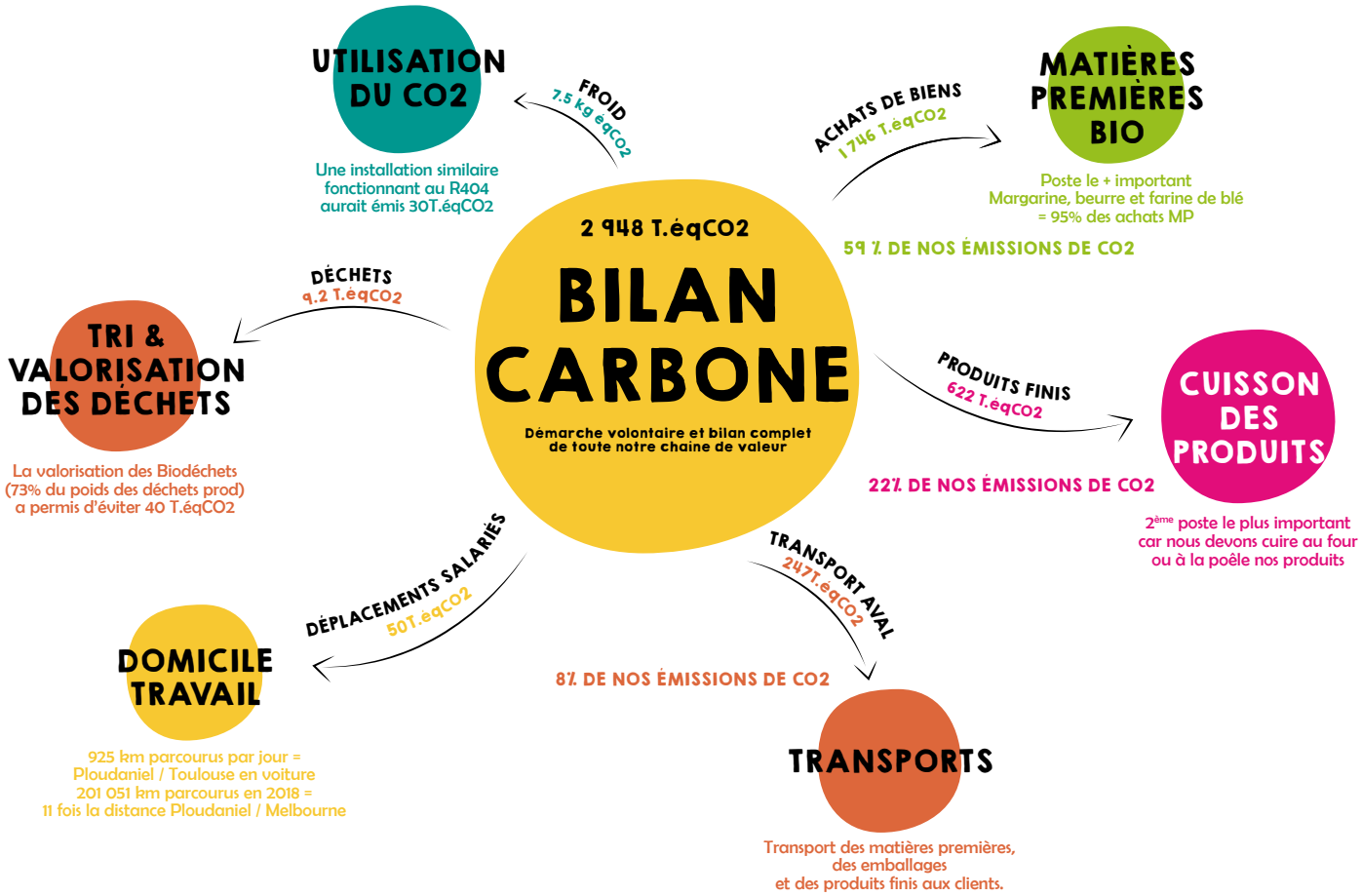
LE BILAN CARBONE

Qu'est-ce qu'un bilan carbone ?
Le bilan carbone est l'évaluation de la quantité de gaz à effet de serre émise (ou captée) dans l'atmosphère sur une année par les activités d'une organisation. Il s'exprime en Tonnes équivalent Carbone (T éq CO2).

ACTUELLEMENT, EN MOYENNE EN FRANCE, CHAQUE HABITANT ÉMET 11,2 T EQ CO2 PAR AN. Il faudrait atteindre 2T éq CO2 par habitant et par an pour respecter les accords de Paris !
Le bilan carbone est obligatoire pour les entreprises de plus de 500 salariés sur le périmètre Scope 1 qui tient compte seulement des émissions directes de GES telles que combustion, carburant, fuites … soit moins de 1% des émissions réelles.

Notre bilan porte sur l'année 2018. Il s'agit d'une démarche volontaire de notre part car nous y voyons un outil pour connaître l'origine de nos principales émissions de gaz à effet de serre, pour les quantifier et les réduire. Nous avons décidé de réaliser un bilan carbone scope 3 qui représente le périmètre le plus global, intégrant toutes nos émissions, directes et indirectes. Nous l'avons réalisé avec l'aide du cabinet Costraten.

LE BILAN DE NOS ÉMISSIONS EN 2018 RÉPARTIES PAR POSTE



NOTRE IMPACT LE PLUS IMPORTANT EST TRÈS NETTEMENT LIÉ AUX ÉMISSIONS INDIRECTES,
et provient essentiellement de l'utilisation même de matières premières pour la fabrication des produits.
L'utilisation de nos produits chez les consommateurs, à cause de la cuisson, est le second poste.
L'impact du process, du fait de l'absence de chaleur et de notre technologie de refroidissement peu impactante (centrale froid ou CO2) est beaucoup moins important que les achats de matière premières.
Les émissions directes sont très faibles, qu'il s'agisse des déchets, des déplacements professionnels, des achats, de l'énergie.

Et maintenant, qu'est-ce qu'on fait ?

NOTRE PLUS GROS IMPACT EST DIRECTEMENT LIÉ À L'UTILISATION DE MATIÈRES PREMIÈRES. Mais sans matières premières, pas de produits, nous n'allons donc pas décider d'arrêter d'en utiliser …

Nous allons continuer à privilégier les matières premières les moins impactantes en sélectionnant par exemple les matières les moins transformées ou en nous approvisionnant au plus près.

Le fait de n'utiliser que des matières premières Bio a déjà un impact positif : par exemple en 2018, le fait d'avoir utilisé de la farine Bio nous a permis d'économiser 9T éq Co2 versus de la farine conventionnelle.

Pour diminuer un impact, la meilleure solution est toujours de le limiter à la source. Notre plus gros levier consiste donc à être aussi économe que possible dans l'utilisation de matières premières en diminuant notamment leur gaspillage. Nous avons mené un gros travail de diminution des pertes et des déchets.

Notre deuxième plus gros impact provient de l'utilisation de nos produits chez les consommateurs, et particulièrement la cuisson. Nous les sensibilisons sur ce point via les réseaux sociaux.

Nous travaillons à la diminution de nos consommations d'énergie sur notre site, mais aussi lors de nos déplacements : sauf exception, nous ne nous déplaçons plus en avion mais en train !

C'EST QUOI LA COMPENSATION CARBONE ?

Crédits : Meem/Dicom

PRÉSERVER

IL EST TOUJOURS PRÉFÉRABLE DE DIMINUER SES ÉMISSIONS PLUTÔT QUE DE LES COMPENSER, C'EST DONC LÀ NOTRE PRINCIPAL OBJECTIF.

Nous envisageons malgré tout de soutenir à l'avenir des projets locaux de plantation de haies ou de préservation du bocage car ceux-ci permettent à la fois de stocker du carbone, de préserver nos paysages, de préserver la biodiversité et la qualité de l'eau.

ENGAGEMENTS 2021 / 2022

- RÉALISER UN PLAN DE MOBILITÉ DE L'ÉQUIPE
- TRAVAILLER SUR LE TRANSPORT DE NOS MATIÈRES PREMIÈRES ET PRODUITS FINIS
- RÉALISER UNE ACV (ANALYSE DE CYCLE DE VIE) SUR NOS PRINCIPAUX PRODUITS

FOCUS DÉCHETS

UN DES ÉLÉMENTS DE DISTINCTION ENTRE LES HUMAINS ET LE RESTE DU VIVANT, EST LA PRODUCTION DE DÉCHETS. Cette notion n'existe pas dans les écosystèmes naturels où tout est recyclé : les déchets des uns y sont les ressources des autres. Le système mis en place par les Humains ne ferme pas les cycles de la matière … Il les engorge pour certains en générant plus de déchets que ce que la nature est capable de recycler (cycles de l'azote, du phosphore …) ou bien il crée des matières de synthèse non recyclables qui s'accumulent car la nature ne sait pas les recycler.

NE PAS PRODUIRE DE DÉCHETS
LES DÉCHETS DES UNS SONT LES RESSOURCES DES AUTRES

Les meilleurs déchets étant ceux qu'on ne génère pas, nous travaillons en priorité à la réduction de nos déchets à la source (en diminuant les pertes, en évitant les emballages inutiles …) ; notre deuxième axe de travail porte sur le tri de nos déchets et leur revalorisation.

Entre 2018 et 2020, la quantité de déchets produits sur notre site a augmenté de 9,4% alors que la quantité de pâtes produites a augmenté… de 54% ! Ramené à une tonne de pâte fabriquée, **nous avons réduit de 30% notre production de déchets par tonne de pâte.** C'est bien, mais pas encore assez. C'est pour cela que nous continuons à travailler sur le choix de nos fournisseurs et de nos packagings en ce sens, à sensibiliser au gaspillage et au tri.

LES BIODÉCHETS

Nous appelons « Biodéchets » l'ensemble de nos déchets constitués de matière organique, c'est-à-dire issus de nos matières premières ou de notre fabrication. Nous avons identifié la diminution de ces déchets comme notre levier le plus efficace pour diminuer notre impact carbone.

Un gros travail a été mené depuis 2018 pour diminuer nos surconsommations et nos pertes, pour optimiser notre fabrication et réutiliser un maximum de matière.

LE RÉSULTAT EST LÀ : NOUS AVONS DIMINUÉ DE 30% NOTRE QUANTITÉ DE BIODÉCHETS PAR TONNE DE PÂTE FABRIQUÉE !

L'OBJECTIF FIXÉ À UN TAUX DE PERTE INFÉRIEUR À 3% EST ATTEINT DEPUIS FIN 2020.

En parallèle à la réduction de nos biodéchets, nous avons souhaité améliorer leur valorisation. Pour cela, nous avons d'abord travaillé à bien les trier (que ce soit en fabrication ou en salle de pause pour les déchets du déjeuner !).

Jusqu'à l'été 2020, nos biodéchets étaient revalorisés en méthanisation. Depuis, nous avons trouvé une filière de valorisation en alimentation animale qui nous convient bien mieux !

Schéma des 5R dans une approche zéro déchets.

Quand les déchets des uns deviennent les ressources des autres

SUITE À DES TESTS EFFECTUÉS DURANT L'ÉTÉ 2020, NOS BIODÉCHETS SONT UTILISÉS EN ALIMENTATION PORCINE PAR VIRGILE BLEUNVEN, DE LA FERME VOURCH VRAS À PLABENNEC.

Depuis son installation en 2008 sur la ferme familiale, Virgile a fait le choix d'une alimentation 100% biologique et visant l'autonomie alimentaire pour ses cochons. Ainsi, ses 30 truies et 400 porcs charcutiers sont nourris grâce aux 40 hectares de fourrages de différentes variétés (blé, orge, triticale, féverole et pois) qu'il cultive. Celles-ci sont combinées aux déchets issus de fabrications agroalimentaires locales.
Virgile défend la vision d'un système agricole pérenne. Il milite pour redonner son rôle agronomique d'animal recycleur au porc, perdu avec le développement de l'agriculture industrielle, et redorer l'image dégradée de l'élevage.

Pour cela, il intègre des produits non-comestibles pour les êtres humains, issus de circuits courts et locaux, dans la ration alimentaire des cochons. Cette démarche a plusieurs bénéfices. D'un point de vue environnemental, elle diminue le bilan carbone de l'alimentation des animaux et lutte contre le gaspillage alimentaire. D'un point de vue social, elle rend plus acceptable l'idée de l'élevage, moins centrée sur la production de viande et plus en accord avec la gestion des écosystèmes. Enfin, elle représente un avantage économique car les déchets sont moins coûteux que les matières premières nobles. Il nous l'a dit ; « si je peux ne nourrir mes cochons qu'avec des déchets, j'aurai gagné car il n'y aura pas de concurrence avec l'alimentation humaine. Cela me permettra aussi de réduire l'impact carbone de ma ferme ! ». Ces bénéfices se retrouvent chez nous : nous pouvons désormais mieux valoriser nos rebus et éviter le gaspillage alimentaire, dans une logique d'économie circulaire.

Cerise sur le gâteau, Virgile nous fournit chaque semaine de la viande dans le cadre des paniers Bio proposés à l'équipe.

RÉDUCTION DES EMBALLAGES SUR NOS MATIÈRES PREMIÈRES

Une grande partie de nos déchets de carton et de plastique provient de nos réceptions de matières premières et emballages. Nous travaillons donc en partenariat avec nos fournisseurs pour diminuer cette source de déchets.
Désormais, nous recevons notre huile de tournesol dans des cuves de 1000 L consignées, au lieu de bidons de 5 L jetables. Nous épargnons ainsi environ 3000 bidons par an.
Concernant le beurre, le passage à du beurre décartonné nous permet d'économiser 2 tonnes de cartons par an. Soit une réduction de 13% de nos volumes ! C'est également du temps de main d'œuvre gagné, et donc de l'argent qui peut être directement réinvesti dans l'entreprise.
Le tri et la réduction des déchets ne se limite pas à la production : les écogestes sont aussi de mise dans les bureaux et en salle de pause ! Nous avons réduit de 8.5% la quantité de papier utilisé par personne et par an dans les bureaux.

PRÉSERVER

COÛT COMPLET DES DÉCHETS

Calculer le coût complet de nos déchets nous permet d'avoir conscience de la réalité de ce poste de dépense. Nous avons été accompagnés en 2017 par la CCI dans cette démarche, qui nous a ensuite permis de nous améliorer.
Entre 2018 et 2020, nous avons diminué de 46% notre coût complet des déchets ramené au chiffre d'affaires.
Les déchets ont des coûts cachés : prix de la matière première perdue, coût de la main d'œuvre, énergies…

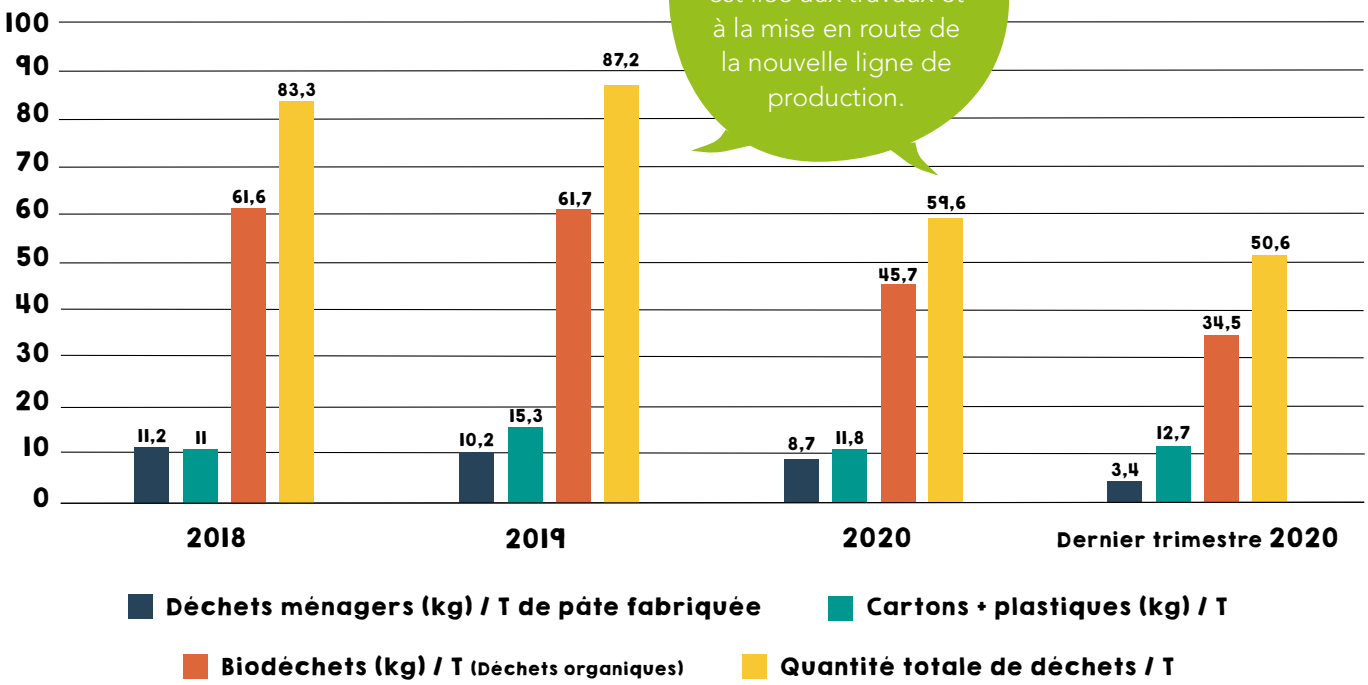
Collecte des masques et des mégots.

Tri et compactage du plastique et du carton.

INDICATEURS 2019 / 2020

PRODUCTION DE DÉCHETS

L'augmentation des déchets en 2019 et en début d'année 2020 est liée aux travaux et à la mise en route de la nouvelle ligne de production.



÷2
DIMINUTION DES BIODÉCHETS PAR TONNE DE PÂTE PRODUITE DEPUIS 2018

+9
NOMBRE DE FILIÈRES DE RECYCLAGE POUR LES DÉCHETS

94%
POURCENTAGE DE DÉCHETS VALORISÉS

-22%
RÉDUCTION CARTON ET PLASTIQUE PAR TONNE DE PÂTE DEPUIS 2019

240kg
DE PAPIER RECYCLÉ DANS LES BUREAUX EN 2020

2
NOMBRE DE COLLABORATEURS FORMÉS À L'ÉCO-CONCEPTION EN 2020

ENGAGEMENTS 2021 / 2022

- MENER UNE ANALYSE SUR L'ORIGINE DE NOS DÉCHETS POUR LES RÉDUIRE À LA SOURCE
- SENSIBILISER LES COLLABORATEURS AU TRI
- TRAVAILLER SUR L'AMÉLIORATION DE NOS EMBALLAGES / CHERCHER DES ALTERNATIVES AU PLASTIQUE

FOCUS ÉNERGIE

L'AGRANDISSEMENT DU BÂTIMENT EN 2019 A AUSSI ÉTÉ L'OCCASION D'AMÉLIORER NOS CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES.

FAVORISER LES RESSOURCES RENOUVELABLES CAPTER ET STOCKER L'ÉNERGIE

NOUS AVONS INSTALLÉ UNE CUVE DE RÉCUPÉRATION D'EAU DE PLUIE POUR APPROVISIONNER NOS TOILETTES ET ARROSER LE JARDIN.

Nous avons installé une nouvelle centrale de refroidissement au CO2, seul réfrigérant naturel et non polluant, le moins émetteur de carbone. Par la même occasion, nous avons optimisé la récupération de chaleur qui était déjà en place. Un CPE (Contrat de Performance Energétique) a été conclu avec notre partenaire Axima Réfrigération assurant que 80% de l'énergie nécessaire au chauffage de notre eau chaude sanitaire et de notre chauffage provient de la récupération de chaleur.

La GTC (Gestion Technique Centralisée) a été étendue pour faire la chasse au gaspillage énergétique, avec de nombreux compteurs dans l'usine pour piloter finement la consommation.

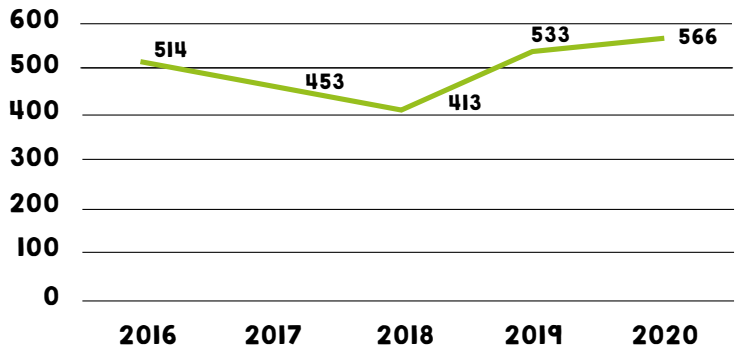
L'ÉCLAIRAGE DE L'EXTENSION, en complément de la lumière naturelle qui a été privilégiée partout, se fait par des LEDs installés sur des détecteurs de mouvement.

800 M2 DE PANNEAUX PHOTOVOLTAÏQUES ONT ÉTÉ INSTALLÉS SUR LE TOIT DE L'EXTENSION. Ils ont une capacité de 150 KWh et devraient assurer 20% de notre consommation énergétique sur un an !

Centrale de refroidissement au CO2 et récupération de chaleur.

INDICATEURS 2019 / 2020

CONSOMMATION ÉLECTRIQUE (kWh) PAR TONNE DE PÂTE FABRIQUÉE



Suite à l'agrandissement du bâtiment, notre consommation d'électricité a augmenté de 6% par tonne de pâte fabriquée, pour une surface, elle, doublée.

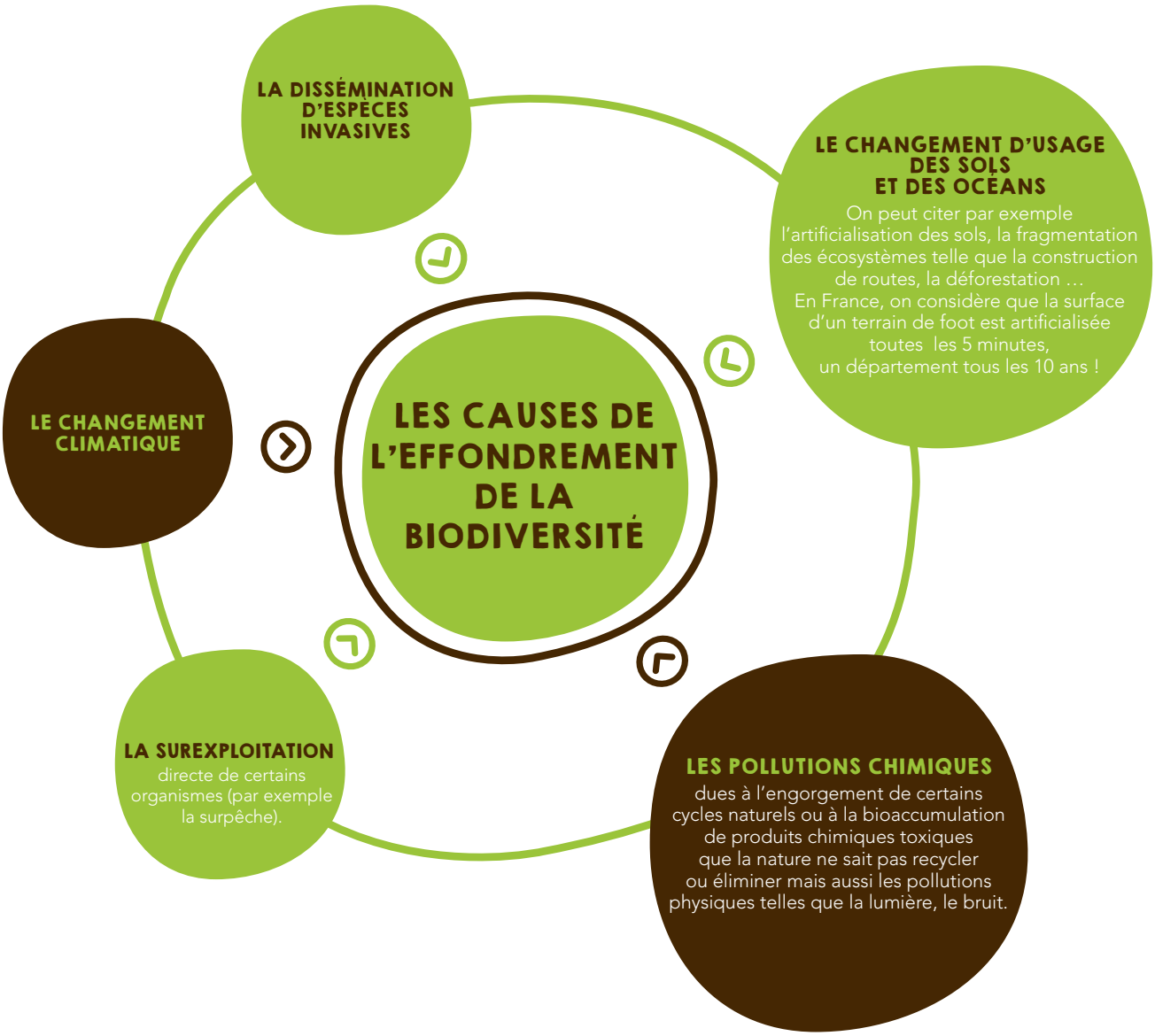
ENGAGEMENTS 2021 / 2022

- PASSER SUR UNE ÉLECTRICITÉ 100% RENOUVELABLE
- OPTIMISER NOS CONSOMMATIONS D'ÉNERGIE
- RÉCUPÉRER LA CHALEUR ÉMISE PAR NOTRE COMPRESSEUR D'AIR

FOCUS BIODIVERSITÉ

CERTAINS DÉFINISSENT LA BIODIVERSITÉ COMME LA FRACTION VIVANTE DE LA NATURE, D'AUTRES COMME L'ENSEMBLE DES ÊTRES VIVANTS ET DE LEURS INTERACTIONS. En tant qu'être vivant, nous sommes une fraction de la biodiversité et aucun être vivant ne peut vivre sans les échanges et les interactions avec les autres.

Nous assistons actuellement à la sixième extinction massive de la biodiversité ; l'effondrement du vivant s'accélère. On a assisté en 27 ans à la perte de ¾ des insectes volants. Selon une étude récente publiée dans la revue « Nature », 90 % des animaux terrestres pourraient perdre une partie de leur habitat naturel d'ici 2050 si nous ne changeons pas notre manière de manger et de produire.
S'il est reconnu que le mode de production agricole intensif et la demande en terres agricoles ont un impact important sur la chute de la biodiversité, les causes de cet effondrement sont en réalité multiples.



En dehors du fait qu'il est important que nous nous engagions en tant qu'entreprise sur les enjeux planétaires majeurs, il faut être conscient que le sujet de la biodiversité n'est pas un sujet périphérique : sans biodiversité, pas d'économie et pas d'entreprises.
Nous sommes tous directement dépendants de la biodiversité et des services rendus par la nature. C'est d'autant plus vrai que nous transformons des matières premières agricoles.
Biobleud, de par la nature de son activité est extrêmement dépendante de la biodiversité.
Nous dépendons à la fois de la biodiversité issue du passé (nos énergies sont majoritairement des énergies fossiles provenant d'autres époques géologiques) et de la biodiversité du présent, ce qu'on appelle les services écosystémiques rendus par la nature : l'énergie, les ressources, l'alimentation, la pollinisation, l'air, la régulation du climat, le cycle de l'eau... Avec la chute de la biodiversité et des espèces vivantes, ce sont aussi les fonctions du tissu vivant qui disparaissent.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET BIODIVERSITÉ

L'Agriculture Biologique a toujours intégré le respect du vivant dans ses pratiques, notamment en interdisant les pesticides et les engrais de synthèse.
Les systèmes agricoles conduits en Agriculture Biologique préservent mieux la biodiversité que les systèmes conduits en agriculture conventionnelle : sur une même surface, ils présentent 30% d'espèces en plus et 50% d'individus en plus.

NOS PREMIERS PAS

Le fait de n'utiliser que des matières premières issues de l'Agriculture Biologique est un premier pas significatif dans la préservation de la Biodiversité. Notre site a été planté avec des espèces endémiques, il est entouré d'une haie champêtre et il est entretenu sans pesticides. Nous avons mené des actions de sensibilisation auprès de l'équipe en semant une zone mellifère, en confectionnant un hôtel à insectes et des nichoirs ou en distribuant des sachets de graines de fleurs mellifères.

FACE À CET ENJEU MAJEUR, NOUS AVONS DÉCIDÉ D'ALLER PLUS LOIN EN INTÉGRANT VÉRITABLEMENT LA BIODIVERSITÉ À LA STRATÉGIE DE L'ENTREPRISE.

DÉFI BIODIVERSITÉ *ENGAGE*

Nous avons été retenus en octobre 2020 pour participer au défi Biodiversité organisé par l'organisme ENGAGE. Ce défi a pour objectif d'accompagner 4 entreprises sur une période de dix mois pour leur permettre de monter un projet innovant les transformant en alliées de la Biodiversité.
Nous avons bénéficié de plusieurs formations dispensées par des experts sur le sujet afin de monter en compétence. Nous sommes accompagnés lors d'ateliers pour monter un projet impactant nous permettant d'intégrer les enjeux de Biodiversité à notre stratégie.

NOS AXES DE TRAVAIL POUR AMÉLIORER LA PRÉSERVATION DE LA BIODIVERSITÉ

NOS PISTES D'ACTIONS EN CONCLUSION DU PROJET ENGAGE

- **Création d'une charte intégrant la biodiversité dans l'ensemble des processus de l'entreprise** (Achats, Recherche & Développement, Fabrication ...)
- **Sensibilisation et formation de l'équipe aux enjeux de la biodiversité**
- **Sensibilisation de nos parties prenantes**
- **Soutien et accompagnement de projets de conservation et de restauration de la biodiversité**
- **Organisation d'une journée d'équipe RSE consacrée à la biodiversité**
- **Travail sur les pratiques agricoles de nos fournisseurs**
- **Amélioration de la Biodiversité sur notre site**

ENGAGE :

DEPUIS 2015, ENGAGE A POUR MISSION D'AIDER LES CITOYENS ET LES ENTREPRISES À SE SAISIR DES GRANDS DÉFIS DU XXIÈME SIÈCLE, notamment Environnement, Gouvernance, Technologies, Complexité, Ethique entrepreneuriale.

www.engage-defi-biodiversite.com

Visite en Juin 2021 de l'explorateur ENGAGE Philippe JAQUET pour clôturer le Défi Biodiversité.

LPO :

NOUS SOMMES ÉGALEMENT DEVENUS REFUGE LPO. Cette démarche, sur 5 ans, nous permettra d'être accompagnés afin de rendre notre site le plus accueillant possible à la faune et la flore locale.

AGIR pour la BIODIVERSITÉ

Équipe LPO lors de deux séances de comptage pour l'inventaire des animaux présents sur notre site.

PRÉSERVER

ENGAGEMENTS 2021 / 2022

- FAVORISER LA BIODIVERSITÉ SUR NOTRE SITE : PLANTER PLUS D'ARBRES FRUITIERS ET DE HAIES EN BORDURE / CRÉER UNE MARE AVEC EAU & RIVIÈRES / ÉTENDRE LES ZONES FAUCHÉES PLUTÔT QUE TONDUES
- CRÉER UN POTAGER D'ENTREPRISE EN PERMACULTURE
- IDENTIFIER L'ENSEMBLE DE NOS LEVIERS D'ACTION ET RÉDIGER UNE CHARTE GLOBALE PERMETTANT DE FIXER DES RÈGLES ET DES OBJECTIFS « BIODIVERSITÉ » DANS CHACUN DES PROCESSUS DE L'ENTREPRISE
- SENSIBILISER L'ENSEMBLE DE L'ÉQUIPE À LA BIODIVERSITÉ
- SENSIBILISER NOS FOURNISSEURS ET L'AMONT AGRICOLE À LA BIODIVERSITÉ
- FIXER DES OBJECTIFS ET SUIVRE DES INDICATEURS BIODIVERSITÉ
- ORGANISER LA JOURNÉE RSE 2021 SUR LE THÈME DE LA BIODIVERSITÉ ET DU VIVANT

TRAVAILLER EN PARTENARIAT
AVEC NOS CLIENTS ET NOS FOURNISSEURS

DES RELATIONS SOLIDES, TRANSPARENTES, DURABLES & ÉQUITABLES

NOUS ACCORDONS BEAUCOUP D'IMPORTANCE À LA NATURE DE NOS RELATIONS AVEC NOS PARTENAIRES, QU'ILS SOIENT FOURNISSEURS OU CLIENTS. Nous travaillons sur des partenariats à long terme basés sur des relations de confiance et équilibrées. Il est primordial à nos yeux que tout au long de la chaîne de valeur, les agriculteurs, les coopératives, les transformateurs, les distributeurs puissent vivre du fruit de leur travail sans subir de pression économique. Seules des relations équitables à chaque niveau permettront d'assurer une transition sociale et écologique réussie.

Nous avons pu mesurer l'importance de la solidité de nos relations avec l'ensemble de nos partenaires lors de la crise de la COVID. La réactivité et la fidélité de chacun d'entre eux nous ont permis d'affronter sereinement les tensions d'approvisionnement et de répondre aux commandes de nos clients.
Nous privilégions les relations commerciales avec des partenaires qui partagent nos valeurs sur la Bio et le développement durable et qui œuvrent en ce sens via leur politique RSE. Nous sensibilisons l'ensemble de nos partenaires à ces enjeux sociétaux.

DU CHAMPS À L'ASSIETTE

EN TANT QUE GROSSISTE BIO ET BRETON, BIODIS EST UN PARTENAIRE HISTORIQUE ET PRIVILÉGIÉ DE BIOBLEUD.

ENTRETIEN AVEC MYRIAM JOURDAN, PRÉSIDENTE DE BIODIS.

Myriam, comment qualifieriez-vous la nature des relations entre Biobleud et Biodis ? Depuis quand dure ce partenariat ?

La relation entre Biodis et Biobleud est très bonne, un partenariat qui dure maintenant depuis plus de 10 ans. C'est une collaboration de confiance et d'échange avec notre fournisseur, dans laquelle chacun doit faire preuve d'innovation et d'adaptation sur un marché de la Bio en pleine croissance.

Quelles sont selon vous les valeurs qui lient les deux entités ?

Tout d'abord, ce sont 2 entreprises familiales, Bio et bretonnes ! Des valeurs partagées de la Bio dans la qualité et la sélection des produits distribués en privilégiant des partenariats durables et des approvisionnements locaux et français ; afin de satisfaire pleinement la demande de nos clients et du consommateur final.

Quelles sont vos attentes en terme de développement durable envers vos fournisseurs ? En quoi la politique RSE de Biobleud y répond ?

Nos attentes envers nos fournisseurs est de maintenir des filières d'approvisionnement locaux et français, proposer des produits de qualité, innovants en s'adaptant à l'évolution du marché et de la demande. Produire durablement en diminuant les impacts environnementaux est aussi un élément important. Enfin, la confiance et la durabilité d'un partenariat se base aussi sur l'aspect financier, toujours proposer des tarifs compétitifs !
La politique RSE de Biobleud répond donc favorablement à nos critères et nous apprécions leur démarche et leur engagement pour le développement durable.

DES ACHATS LOCAUX...

GRÂCE À NOS RELATIONS TRIPARTITES SUR LES FILIÈRES FARINE ET BEURRE AVEC LES COOPÉRATIVES DE COLLECTE « FERMES BIO » ET « BIOLAIT », avec nos meuniers et fabricant de beurre, nos approvisionnements en beurre et farines sont désormais 100% français.

Nous privilégions dans nos recettes des ingrédients disponibles en France ou lorsque ce n'est pas possible dans les pays limitrophes. Dès que nous en avons l'opportunité, nous relocalisons nos approvisionnements.

PARTENARIAT

ENTRETIEN AVEC LUC PEINTURIER, RESPONSABLE FILIÈRE BIO CHEZ MOULINS BOURGEOIS.

Moulins Bourgeois

La collaboration entre Biobleud et Moulins Bourgeois a commencé en 2020, vous faites donc partie de nos nouveaux fournisseurs.
Effectivement, notre collaboration remonte seulement à 2020 mais cela faisait plusieurs années que nous discutions d'une collaboration possible. Il me semble que nous nous connaissions déjà bien avant de travailler ensemble. Les parcours de Biobleud et des Moulins Bourgeois sont très différents mais aujourd'hui nos deux entreprises ont des valeurs assez proches.

Nos deux entreprises sont labellisées BioEntrepriseDurable pour leur démarche RSE. Pouvez-vous nous donner des exemples d'actions en place chez Moulins Bourgeois et qui vous tiennent particulièrement à cœur ?
• L'origine de toutes nos céréales est France et cela n'a pas toujours été facile, d'un point de vu disponibilité mais aussi économique.
• Un maximum de céréales sont certifiées « commerce équitable », beaucoup plus que nos besoins.
• 20 de nos 30 camions roulent avec un carburant Bio (l'Oléo 100) pour limiter notre empreinte carbone.
• Nous avons de nouveaux bureaux et locaux qui offrent un cadre de vie confortable et plaisant aux collaborateurs. De plus, ce nouveau bâtiment permet la récupération des eaux de pluies pour les utiliser dans le circuit des sanitaires (toilettes, aspiration centrale).
• Nous avons implanté des ruches sur le site de production, le miel est utilisé lors de nos stages de panification pour diminuer le % de sucre.
• Les bouteilles en plastique ont été remplacées par des fontaines et des gourdes individuelles.
• Un dernier point symbolique mais très important pour moi : fini les capsules en aluminium pour le café. Elles sont remplacées par du café en grain BIO torréfié à Paris par un petit artisan torréfacteur. Cela a plusieurs avantages : plus de déchets non recyclables, relocalisation d'une partie de la production, passage en Bio, multinationale remplacée par un artisan et le café est bien meilleur !

En quoi le fait de collaborer avec une autre entreprise BioEntrepriseDurable revêt de l'importance à vos yeux ?
Le fait de travailler avec une autre entreprise BioEntrepriseDurable nous permet de nous « rassurer » ; nos valeurs sont partagées et la collaboration semble beaucoup plus simple. Le rapport de force client / fournisseur est beaucoup moins présent et pesant.
De plus collaborer avec une autre entreprise BioEntrepriseDurable nous permet de nous étalonner, de nous inspirer, et de faire avancer notre RSE.

Notre souhait de relocaliser dans le Finistère nos approvisionnements en seigle et en épeautre ne s'est pas concrétisé pour l'instant. Non pas que les volumes ne soient pas disponibles localement mais plus pour des raisons d'ordre organisationnelles ou logistique. Il ne suffit pas d'avoir les céréales, il faut les trier, les stocker, les allotir. Il faut aussi trouver le moulin local qui sache nous fournir la mouture adéquate et dans les conditionnements appropriés.
Sous l'impulsion de la Maison de la Bio du Finistère, la filière céréales départementale est en train de se structurer et nous espérons pouvoir en bénéficier rapidement.

...ET RESPONSABLES

NOUS ÉVALUONS CHACUN DE NOS FOURNISSEURS AFIN DE NOUS ASSURER QU'ILS RÉPONDENT À NOS CRITÈRES, EN PARTICULIER SOCIAUX ET ENVIRONNEMENTAUX, et pour connaître d'éventuels risques dans nos chaînes d'approvisionnement.
En 2021, nous avons décidé de suivre une formation « Achats responsables » afin de mieux structurer notre démarche.

« Nous voulons des coquelicots » - Appel de Fabrice Nicolino lancé en septembre 2018.

LA PRÉSENCE DE COQUELICOTS DANS LES CHAMPS DE BLÉ EST DEVENUE LE SYMBOLE DE L'ABSENCE DE PESTICIDES dans les champs. Les coquelicots sont aussi un refuge de biodiversité.
Nous accordons de l'importance aux pratiques agricoles en amont de notre chaîne d'approvisionnement dans le choix de nos fournisseurs. Nous privilégions dans la mesure du possible des coopératives 100% Bio qui réfléchissent à des pratiques plus vertueuses que le simple respect du cahier des charges Bio.

AUTRES ACTIONS 2019 / 2020

- CRÉATION D'UNE POLITIQUE D'ACHATS RESPONSABLES ET D'UNE CHARTE ÉTHIQUE
- INTÉGRATION D'UNE PARTIE RSE DANS NOS QUESTIONNAIRES FOURNISSEURS
- AUGMENTATION DE LA PART D'ACHATS DE MATÉRIEL RECYCLÉ ET/OU ATTESTANT D'UN ÉCOLABEL (PAPIERS, FOURNITURES BUREAUX, EPI).

INDICATEURS 2019 / 2020

75%
DU CA RÉALISÉ AVEC DES CLIENTS HISTORIQUES *+10 ANS*

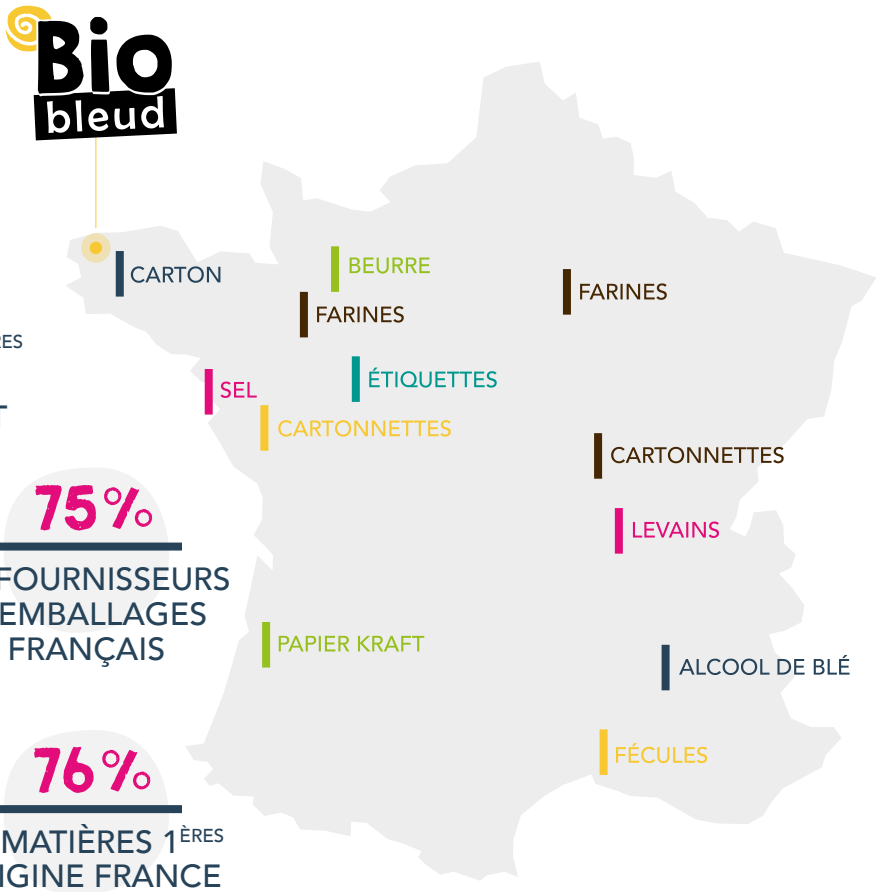
96%
DE MATIÈRES 1ÈRES ACHETÉES SOUS CONTRAT

68%
DE MATIÈRES 1ÈRES ACHETÉES SOUS FILIÈRES

75%
DE FOURNISSEURS D'EMBALLAGES FRANÇAIS

82%
DE PME PARMI LES FOURNISSEURS

76%
DE MATIÈRES 1ÈRES ORIGINE FRANCE



ENGAGEMENTS 2021 / 2022

- CONTINUER LA RELOCALISATION DE NOS APPROVISIONNEMENTS EN L'ÉTENDANT À L'ENSEMBLE DE NOS ACHATS
- FORMER DES MÉTIERS CLÉS AUX ACHATS RESPONSABLES ET STRUCTURER NOTRE DÉMARCHE
- AUGMENTER LE NOMBRE DE VISITES CHEZ NOS FOURNISSEURS
- METTRE EN PLACE UNE FILIÈRE BIO BRETONNE POUR LE SEIGLE ET L'ÉPEAUTRE

RÉPONDRE AUX ATTENTES DE NOS CONSOMMATEURS

EN 2020, LA CONSOMMATION SE VEUT RESPONSABLE ET LOCALE. LA TENDANCE DU CONSOMMER SAIN, DE SAISON, FAIT MAISON ET ÉTHIQUE, IDENTIFIÉE DEPUIS DÉJÀ PLUSIEURS ANNÉES CHEZ LES CONSOMMATEURS FRANÇAIS, A ÉTÉ EXACERBÉE PAR LA CRISE SANITAIRE DE 2020.

Le retour à la consommation alimentaire à domicile pendant la crise, a bouleversé les habitudes d'achats culinaires des Français qui sont devenus plus attentifs à ce qu'ils mangent. Les 5 grands changements de comportement alimentaire remarqués par le baromètre 2021 de l'Agence Bio coïncident avec les aspirations et les orientations de Biobleud :

- Privilégier les produits locaux et circuits courts
- Acheter des produits frais
- Acheter des produits de saison
- Eviter le gaspillage alimentaire
- Cuisiner davantage

NOS RECETTES

CONFORMÉMENT À NOTRE RAISON D'ÊTRE, NOUS DÉVELOPPONS DES RECETTES QUI PERMETTENT AUX CONSOMMATEURS D'AVOIR ACCÈS À UNE ALIMENTATION VARIÉE, SAINE ET BIO DE QUALITÉ.

Nous utilisons des ingrédients aussi peu raffinés et transformés que possible. Le fait d'utiliser des matières premières nobles nous évite ensuite d'avoir recours à des ajouts d'additifs ou autres ingrédients fractionnés tels que des ajouts de gluten ou d'acide ascorbique.

Nous sélectionnons nos matières premières en fonction de leurs qualités gustatives et nutritionnelles, de leurs qualités technologiques et aussi de leur origine.
Nos recettes « phare » contiennent des céréales « mineures » (épeautre, seigle). Outre le fait que ces céréales utilisées sous forme de farines semi-complètes et complètes offrent un meilleur profil nutritionnel, elles permettent de favoriser la biodiversité dans les cultures.

De la farine, de l'eau, du beurre, du sel de Guérande et une pointe de jus de citron. Des ingrédients comme à la maison !

L'HUILE DE PALME - ET SI ON EN PARLAIT ?

UN PEU D'HISTOIRE - L'huile de palme est la plus ancienne huile végétale trouvée à ce jour, dans une tombe pharaonique datant d'il y a 5000 ans.

QUELLE EST SA VALEUR NUTRITIONNELLE ?

C'est vrai que l'huile de palme contient des acides gras saturés (ce sont eux qui lui confèrent la texture solide qui nous intéresse, comme les acides gras saturés du beurre). Elle est **riche** en carotène **(vitamine A)** et en tocophérol **(vitamine E).**

ET SON IMPACT CARBONE ?

Malgré la distance parcourue, **l'impact carbone de la margarine est très inférieur à celui du beurre,** les facteurs d'émission des produits animaux étant bien plus élevés que ceux des produits végétaux (celui du beurre est 3.5 fois plus élevé que celui de la margarine).

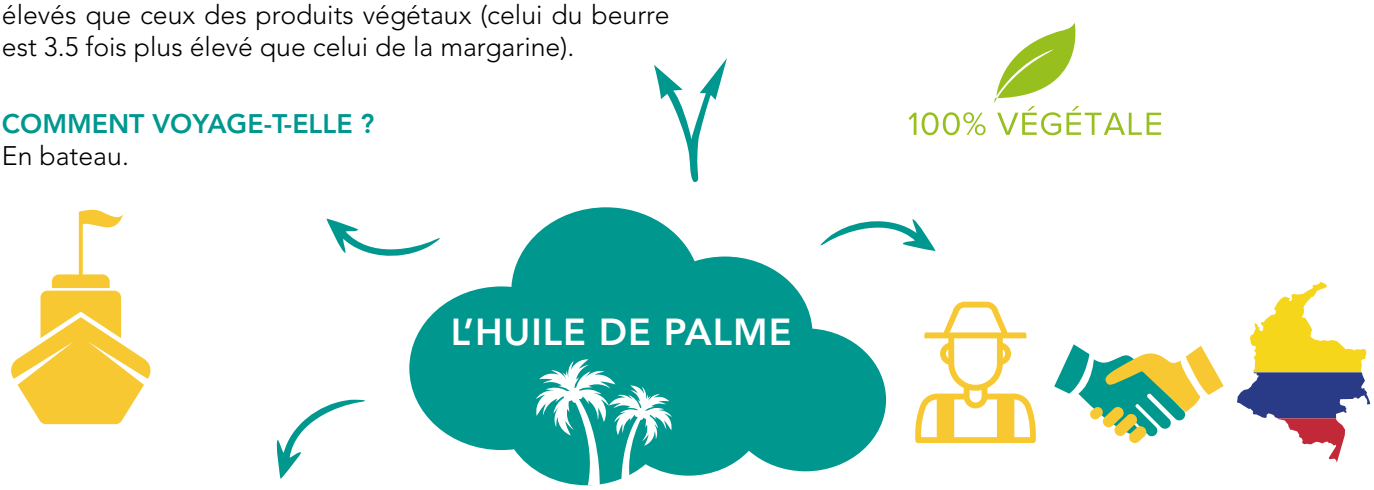
POURQUOI UTILISONS-NOUS DE L'HUILE DE PALME DANS CERTAINES DE NOS PÂTES À TARTE ?

Pour une **alternative** au beurre : **100% végétale !**

L'huile de palme est une des seules huiles végétales à avoir naturellement une **texture solide comme le beurre. Cette texture solide est nécessaire pour faire du feuilletage.**
C'est une matière grasse beaucoup plus économique que le beurre, pour une BIO plus accessible : la margarine est environ 3 fois moins chère que le beurre.

COMMENT VOYAGE-T-ELLE ?

En bateau.



QUID DE LA DÉFORESTATION ?

Notre huile de palme est cultivée sur d'anciens **pâturages, sans déforestation !**
Elle ne met pas en péril la Biodiversité comme certaines huiles de palme conventionnelles en provenance d'Asie.

D'OÙ PROVIENT-ELLE ?

Notre huile de palme provient du **Nord de la Colombie.**
Elle fait partie d'un projet de développpement durable certifié « Rainforest Alliance ».
Ce label de développement durable indépendant récompense des pratiques vertueuses pour l'Humain et la Planète. L'Alliance travaille à la **protection des agriculteurs et des communautés forestières,** à l'amélioration de leurs moyens de subsistance, à la **protection de la Biodiversité,** à l'atténuation et à l'adaptation au changement climatique.
Nous disposons d'une **traçabilité** qui permet de remonter **jusqu'à chaque moulin.**

SERGE LE HEURTE,
ANIMATEUR PAYSAN.NES ASSOCIÉ.ES – BIOCOOP

Serge, vous vous êtes personnellement rendu en Colombie dans les palmeraies d'huile de palme pour y observer les pratiques. Qu'avez-vous pu y constater tant sur un plan social qu'environnemental ?

J'ai effectué en 2010 une visite de 3 jours sur la zone de production d'huile de palme biologique au nord de la Colombie où s'approvisionnent la majorité des entreprises bio Françaises et Européennes.

Il s'agit de plantations faites sur d'anciens pâturages extensifs, sans déforestation, avec une grande attention pour conserver le reste du bocage et les cours d'eau. On y trouve aussi bien des parcelles de quelques hectares ou de la récolte sur des palmiers dispersés parmi d'autres plantations. Une partie des récoltes des graines de palmier provient de petits producteurs, une autre partie provient de plantations de propriétaires terriens. La bio dans cette région est une évidence car les récoltes sont moyennes sans pesticides chimiques en préservant le milieu. Une première unité à proximité des plantations fait la première extraction des graines pour obtenir l'huile rouge de palme brute issue de la chair et la première extraction du noyau pour obtenir l'huile de palmiste. Une deuxième unité de transformation reprend ces deux huiles brutes, réalise un fractionnement par pression pour obtenir les produits qui seront utilisés en alimentaire (huile désodorisée, oléine, stéarine) ou en cosmétique (oléine de palmiste). La relation du transformateur tant auprès des producteurs que des salariés nous a semblé bienveillante et assez paternaliste à l'image des relations au sein de ce pays.

LA BIO POUR TOUS ET PARTOUT

NOUS AVONS MENÉ UNE ÉTUDE EN 2020 POUR DIVERSIFIER NOTRE GAMME DE PRODUITS À DESTINATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN NOUS APPUYANT SUR NOTRE SAVOIR-FAIRE : la fabrication de pâte prête à l'emploi. Du fait des conditions sanitaires qui ont frappé de plein fouet ce secteur d'activité, cette étude n'a pu être finalisée et nous la poursuivons en 2021.

L'OFFRE DE PÂTES À TARTE LA PLUS LARGE EN BIO

DANS LE MÊME ESPRIT, NOUS CONTINUONS À DÉVELOPPER CHAQUE ANNÉE DE NOUVEAUX PRODUITS AU SEIN DE NOTRE GAMME DE PÂTES PRÊTES À DÉROULER afin de diversifier notre offre et d'offrir un choix toujours plus large à nos consommateurs.

SORTIE DE 2 PÂTES À PIZZA EN AVRIL 2019

PIZZA RECTANGULAIRE
pour les familles et les apéros

PIZZA SANS GLUTEN
pour élargir l'offre SANS GLUTEN

En 2019-2020, Biobleud a souhaité poursuivre sa contribution dans l'univers du DIY culinaire avec le lancement d'une gamme dédiée à la cuisine créative et inventive.

SORTIE DE 3 PÂTES DIY

PÂTE FEUILLETÉE PUR BEURRE CARRÉE
Sortie en décembre 2019

PÂTE SABLÉE PUR BEURRE ÉPAISSE & BISCUITÉE
Sortie en juin 2020

PÂTE À LASAGNE FRAÎCHE
Sortie en octobre 2020

POURQUOI DÉVELOPPER UNE GAMME « CRÉATIVE » ?

Le «fait maison» n'est plus une tendance mais un état d'esprit. Les blogs, les cours, les émissions pour apprendre à faire soi-même, les kits sont autant d'éléments pour répondre au phénomène de fond du retour du faire soi-même.

L'explosion des réseaux sociaux a donné un véritable coup de jeune à la cuisine traditionnelle. La mise en scène des apéritifs, plats et autres desserts pour faire des photos a créé un engouement pour la créativité et l'innovation culinaire. Les tendances sont amplifiées, transformées, adaptées pour créer des modes culinaires (mugcakes, tartes du soleil, buddhabowl, lundi vert…) avec comme socle de base la cuisine DIY (DoItYourself).

FABRIQUER DES PRODUITS SAINS ET DE QUALITÉ

AFIN D'ASSURER LA FABRICATION DE PRODUITS SAINS, SÛRS ET DE BONNE QUALITÉ À NOS CONSOMMATEURS, nous avons décidé de structurer notre service Qualité. Muriel est arrivée en juillet 2020 en tant que Responsable qualité.

L'ATTENTE DES CONSOMMATEURS EST EN CONSTANTE ÉVOLUTION ET VA BIEN AU-DELÀ DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE. «Contribuer au développement d'une alimentation saine et vertueuse pour les Humains et la planète» est la raison d'être de Biobleud. C'est donc tout logiquement que nous avons décidé d'intégrer les exigences RSE dans notre démarche Qualité, notamment sur le choix de nos fournisseurs et prestataires. La sélection de ces derniers se fait sur des critères de sécurité alimentaire, mais aussi sur des critères sociaux et environnementaux.
Nous souhaitons également par notre démarche jouer un rôle de sensibilisation, de formation sur toute la chaîne (du champ à l'assiette). Notre objectif est de proposer des pâtes de qualité, saines pour nos consommateurs et pour la planète.

En début d'année 2021, nous avons obtenu la certification IFS GLOBAL MARKET.
Cette certification nous aide à structurer notre démarche Qualité.

COMMUNIQUER AVEC NOS CONSOMMATEURS ET LES SENSIBILISER

LE FLUX D'INFORMATION N'A JAMAIS AUTANT CIRCULÉ CES DERNIÈRES ANNÉES SUR LA SPHÈRE MÉDIATIQUE. En tant que marque de la Bio engagée pour une alimentation saine et la préservation de l'environnement, Biobleud se doit de prendre part au débat en informant en toute transparence ses consommateurs.

Nous utilisons nos réseaux sociaux et notre site internet pour sensibiliser notre communauté au principe de la RSE, nous les informons de notre démarche et de nos actions concrètes.

INDICATEURS 2019 / 2020

98.4%
TAUX DE SERVICE CLIENT

8
FARINES DIFFÉRENTES UTILISÉES

5
NOUVEAUTÉS PRODUITS

ENGAGEMENTS 2021 / 2022

- ORGANISER DES JOURNÉES PORTES OUVERTES CONSOMMATEURS
- RÉDUIRE LA PART DE MATIÈRES PREMIÈRES EN PROVENANCE DE PAYS TIERS
- POURSUIVRE NOTRE DÉMARCHE D'AMÉLIORATION DE NOS RECETTES
- INTÉGRER DES CÉRÉALES MINEURES À NOS RECETTES
- ETRE EN VEILLE SUR LES ALTERNATIVES AU PLASTIQUE …
- RÉDIGER UNE CHARTE R&D
- OBTENIR LA CERTIFICATION IFS FOOD

NOTRE ANCRAGE LOCAL ET NOTRE ENGAGEMENT SOCIÉTAL

NOS PARTENARIATS LOCAUX

CHEZ BIOBLEUD, NOUS PRÉFÉRONS COLLABORER AVEC DES PRESTATAIRES LOCAUX. ET SI CES PARTENARIATS PEUVENT DURER, C'EST ENCORE MIEUX !
Nous vous présentons SC Micro, notre prestataire informatique et la chèvrerie de Pors Squiffiec, partenaire historique de Biobleud.

SC MICRO
JÉRÉMY - CO-GÉRANT

Nous collaborons avec Biobleud depuis 2013. Notre entreprise d'informatique, située à Landerneau partage plusieurs similitudes avec vous : 2 co-gérants, une trentaine d'employés et une conscience environnementale forte. D'ailleurs, en tant que partenaire et consommateur de vos produits, j'apprécie les efforts que vous faites.

Il y a un véritable alignement de valeurs entre nos deux structures : chez SC Micro, la réparation est toujours préférée au remplacement. Nous sommes d'ailleurs labélisés comme faisant partie du réseau Repar'acteurs en Bretagne.

Et au fil des années, nos deux entreprises ont instauré une vraie relation de confiance, basée sur l'échange et le respect. Ce partenariat de long terme a créé une relation privilégiée : les équipes se connaissent et s'apprécient. Cela s'est ressenti lors du 1er confinement ; nos liens dépassaient ceux du simple accord commercial, pour le plaisir de tous ! ».

EARL CHÈVRES DE PORS SQUIFFIEC
JEAN-LUC - ÉLEVEUR

LORSQUE L'ON PENSE AUX PARTENARIATS HISTORIQUES DE BIOBLEUD, IL Y EN A UN QUI NOUS VIENT DE SUITE EN TÊTE : CELUI AVEC L'EARL CHÈVRES DE PORS SQUIFFIEC. *Michel Talabardon et Jean-Luc Lamirault se sont rencontrés il y a plus de 30 ans sur le 1er marché Bio Brestois et les entreprises collaborent depuis. La chèvrerie utilise notre pâte feuilletée pour confectionner des feuilletés de chèvre qu'elle vend sur les marchés.*
Les deux hommes portaient le même projet : celui de vulgariser la bio.
Car Jean-Luc est convaincu et passionné : son installation à Plougastel-Daoulas en 1978 se fait en bio. En parallèle, il contribue aux certifications des exploitations agricoles.
Depuis, la ferme s'est agrandie : ses deux fils ont rejoint l'exploitation et 4 personnes ont été embauchées. Chacun travaille 35 heures sur 4 jours et peut partir en vacances 5 semaines par an car, comme nous le dit Jean-Luc « il est primordial pour nous de respecter la Terre, l'eau, nos cultures, nos animaux et aussi les Humains ».
Les fromages au lait de chèvre sont proposés chaque semaine à l'équipe Biobleud dans les paniers Bio.

MÉCÉNATS

CHEZ BIOBLEUD, IL NOUS PARAÎT IMPORTANT DE DÉFENDRE NOS VALEURS EN ALLANT PLUS LOIN QUE NOTRE SIMPLE DOMAINE D'ACTIVITÉ. C'est pour cette raison que nous continuons de soutenir des associations locales, dont le but fait écho à notre raison d'être ; à savoir de préserver la planète, de restaurer la biodiversité ou d'avoir un lien à l'Agriculture Biologique.

EAU & RIVIÈRES DE BRETAGNE

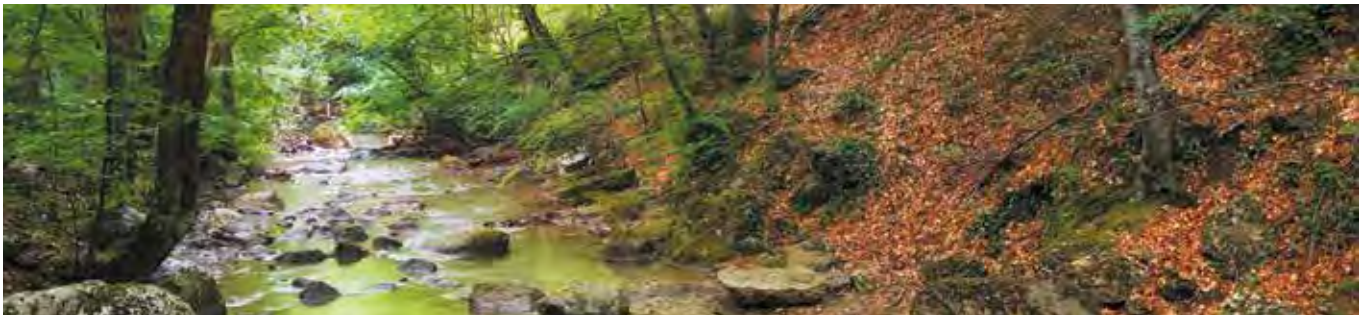
PAULINE - CHARGÉE DES PARTENARIATS

Eau & Rivières de Bretagne est une association de protection de la nature née il y a cinquante ans. Nous sommes la seule association régionale française consacrée à la protection de l'eau, des milieux aquatiques et de leur biodiversité.

Nous avons trois missions prioritaires : l'éducation populaire pour sensibiliser aux problématiques liées à l'eau et provoquer des changements de comportements collectifs et individuels ; la concertation et la participation aux instances de l'eau ; l'alerte et la contestation qui s'exercent par des campagnes de communication, des manifestations, des recours en justice…

Biobleud nous soutient depuis trois ans en nous accompagnant financièrement dans nos projets. C'est un partenariat durable basé sur l'échange. En 2021, nous allons pouvoir leur apporter notre expertise et créer ensemble une mare pour accueillir des amphibiens et planter des haies autour du site de Ploudaniel.

La démarche RSE de Biobleud est une démarche réfléchie et pionnière. Depuis longtemps, au temps où les entrepreneurs de la bio étaient regardés avec de gros yeux, Biobleud s'engageait pour l'agriculture biologique et locale, et donc en faveur de la nature. La démarche est aussi pensée dans sa globalité, sans mettre de côté l'une ou l'autre des dimensions sociétales, sociales et environnementales. Quand nous évoquons ensemble les projets que nous menons conjointement, aucun pan de la RSE n'est oublié. Quel impact aura cette action sur les salarés ? Si on propose une exposition, pourra-t-elle toucher le territoire ? Ce n'est pas une démarche établie pour faire joli, pour faire plaisir aux clients mais pour établir les bases saines d'un entreprenariat local, pour changer le monde !



INDICATEURS 2019 / 2020

55%	3	11 000€	5200€
DE SALARIÉS VIVENT À MOINS DE 15KM	MÉCÉNATS (LA MAISON DE LA BIO DU FINISTÈRE, EAU & RIVIÈRES, SOL)	MONTANT DES DONS FINANCIERS	MONTANT DES DONS ALIMENTAIRES

ENGAGEMENTS 2021 / 2022

- ORGANISER DES COVOITURAGES SOLIDAIRES
- AUGMENTER LA PART DE FOURNISSEURS LOCAUX
- ORGANISER UN NOUVEAU MÉCÉNAT LOCAL, QUI SOIT EN ADÉQUATION AVEC NOS VALEURS
- PROPOSER PLUS DE VISITES SUR NOTRE SITE
- POURSUIVRE LES DONS ALIMENTAIRES AUX RESTOS DU CŒUR ET AU SECOURS POPULAIRE

INDICATEURS CLÉS EN 2020

67%
DE FEMMES À DES POSTES À RESPONSABILITÉ

13
NOUVELLES EMBAUCHES DONT 13 CDI

94%
DE DÉCHETS REVALORISÉS

9
FILIÈRES DE RECYCLAGE

-30%
DE BIODÉCHETS PRODUITS PAR TONNE DE PÂTE FABRIQUÉE

25
PRODUITS BIOBLEUD

X3
CA DEPUIS 2015

76%
DE MATIÈRES 1ÈRES ORIGINE FRANCE

96%
DE MATIÈRES 1ÈRES ACHETÉES SOUS CONTRAT

8
FARINES DIFFÉRENTES DANS NOS RECETTES

4
NOUVELLES RECETTES

2
NOUVEAUX PRODUITS

LOGOS & ABRÉVIATIONS UTILISÉS

AFDIAG / Association Française des Intolérants au Gluten.

BIO / Pour Agriculture Biologique. Mode de production qui recourt à des pratiques culturales et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. Les produits alimentaires sont reconnaissables par le logo européen qui peut être associé au logo AB français.

BIOED / Label RSE créé par et pour les PME de la filière BIO.

ENVOL / Marque de reconnaissance de la démarche en faveur de l'environnement.

IFS / International Food Standard est un référentiel d'audit, créé en 2003, qui certifie les fournisseurs d'aliments. Elle est basée sur la norme ISO 9001 et le système HACCP.

LPO / Ligue Protection des Oiseaux

RSE / Responsabilité Sociétale des Entreprises.

PETITE BIBLIO AMIE POUR ALLER PLUS LOIN

- *Le bug humain : Pourquoi notre cerveau nous pousse à détruire la planète et comment l'en empêcher*, BOHLER Sébastien. Editions Robert Laffont, 2019.
- *Permaculture au quotidien : Jardin, Santé, Gouvernance, Développement personnel, Cuisine*, BROWAEYS LOUISE. Editions Terre Vivante, Collection Champs d'action, 2018.
- *Accompagner le vivant : Relier écologie, permaculture, éducations alternatives, gouvernance organique*, BROWAEYS LOUISE. Editions Diateino, 2019.
- *L'odyssée des vivants : Et d'entreprendre mon cœur se remet à battre*, BROWAEYS LOUISE et EVH. Editions Diateino, 2020.
- *Permaéconomie*, DELANNOY Emmanuel. Editions Wildproject, 2021
- *Petit manuel de résistance contemporaine*, DION Cyril. Editions Actes Sud, 2018.
- *Ecolonomie : Entreprendre sans détruire*, DRUON Emmanuel. Editions Actes Sud, Collection Domaine du Possible, 2016.
- *Ecolonomie 2 : La transformation créatrice – 100 entreprises s'engagent*, DRUON Emmanuel. Editions Actes Sud, Collection Domaine du Possible, 2020.
- *L'agroécologie peut nous sauver*, DUFUMIER Marc et LE NAIRE Olivier. Editions Actes Sud, Collection Domaine du Possible, 2019.
- *L'entreprise libérée*, GETZ Isaac. Editions Fayard, 2017
- *Et si… On libérait notre imagination pour créer le futur que nous voulons ?* HOPKINS Rob. Editions Actes Sud, Collection Domaine du Possible, 2020.
- *Reinventing organizations : La version résumée et illustrée du livre phénomène qui invite à repenser le management*, LALOUX Frédéric. Illustré par APPERT Etienne. Editions Diateino, 2017.
- *Frères d'âme : Entretien avec Denis LAFAY*, MORIN Edgar et RABHI Pierre. Editions L'aube, 2021.
- *Le triomphe des Lumières*, PINKER Steven. Editions Les Arènes, 2018.
- *Manifeste pour la Terre et l'Humanisme : Pour une insurrection des consciences*, RABHI Pierre. Editions Actes Sud, Collection Babel, 2021
- *Une autre fin du monde est possible : vivre l'effondrement (et pas seulement y survivre)*, SERVIGNE Pablo, STEVENS Raphaël, CHAPELLE Gauthier. Editions du Seuil, 2018.
- *Permacomix : Vivre en permaculture, mode d'emploi*, *GUIZOU*, Illustration BARNEOUD Cécile. Editions Rue de l'échiquier, Collection Rue de l'echiquier BD, 2020.
- *Famille (presque) zéro déchet : Ze Guide*, PICHON Jérémie et MORET Bénédicte. Editions Thierry Souccar, 2016
- *Famille en transition écologique*, PICHON Jérémie. Illustré par MONET Bénédicte. Editions Thierry Souccar, 2019
- *La légende du colibris*, KORMANN Denis. Editions Actes Sud Junior, Collection Encore une fois, 2016
- *Demain*, DION Cyril. Editions Actes Sud, Collection Babel, 2020.
- *Permaculture humaine : Des clés pour vivre la transition*, ALONSO Bernard, GUIOCHON Cécile. Illustré par QUILVIN Marie. Editions Ecosociété, Collection Guides Pratiques, 2016.
- *Vers la sobriété heureuse*, RABHI Pierre. Editions Actes Sud, Collection Babel, 2013
- *On a 20 ans pour changer le monde : Bonne nouvelle c'est possible !* DE ROSTOLAN Maxime Editions Larousse, 2018.

MERCI !

Merci à toute l'équipe Biobleud pour son implication, son énergie et son enthousiasme,

Merci à Ophélie qui tient le flambeau de la RSE chez Biobleud depuis bientôt un an avec beaucoup d'engagement,

Merci à Elodie pour sa contribution à la rédaction et à l'illustration de ce rapport,
Merci à Carole pour la mise en page et le graphisme,
Merci à Louise pour sa relecture attentive et bienveillante,

Merci à Xavier, Mickaël, Nelly, Erika, Sébastien, Cathy, Aurélie, Lucile, Mélina, Benoît, Muriel pour leurs témoignages,

Merci à Marion, Virgile, Jérémy, Myriam, Luc, Jean-Luc, Serge, Pauline pour leurs regards externes,

Merci à toute l'équipe de « Engage » pour son aide lors du défi « Biodiversité » et particulièrement à Philippe notre explorateur,

Merci au cabinet Costraten pour la réalisation de notre bilan carbone,

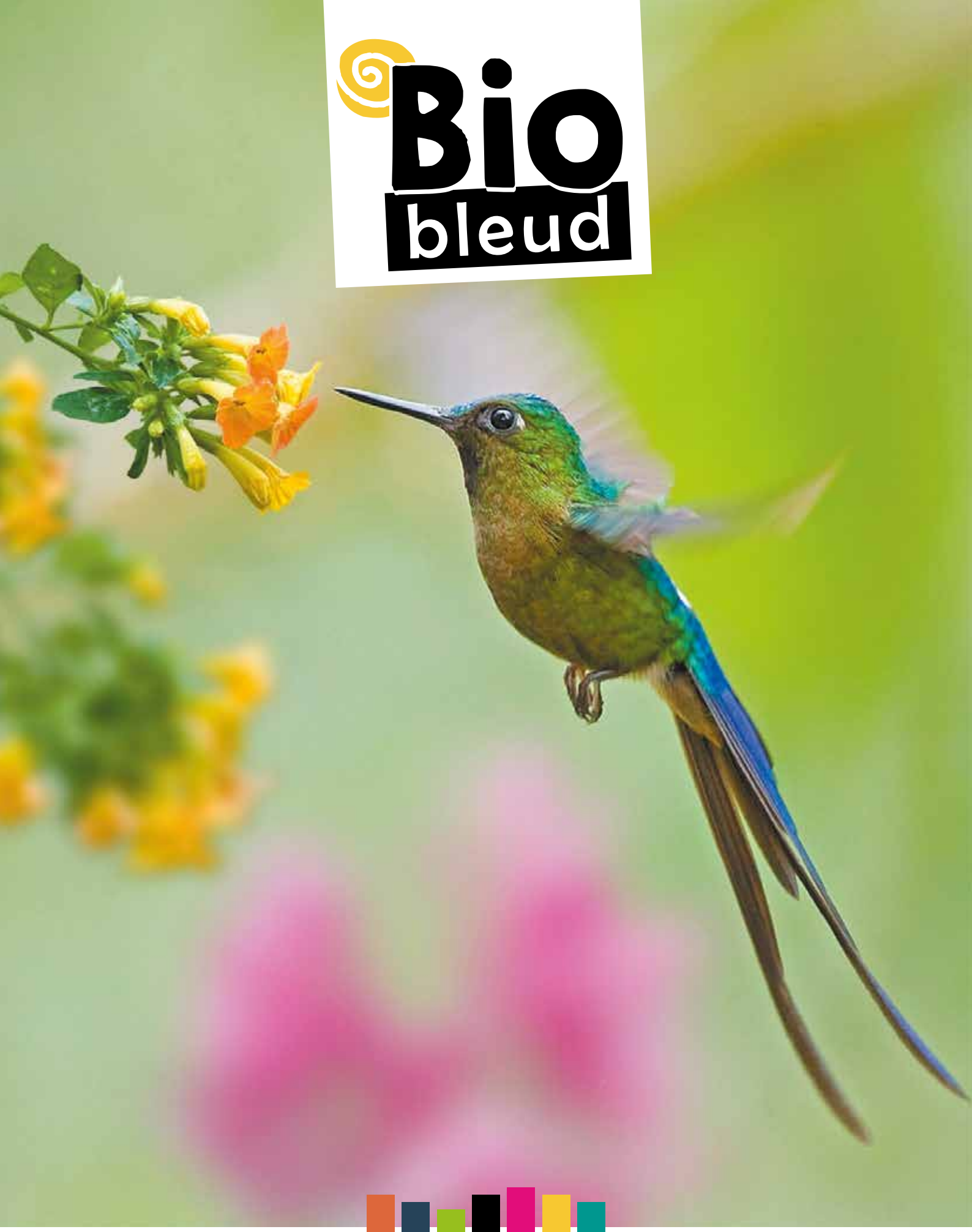
Merci à toute l'équipe du Synabio pour ses accompagnements,

Merci à Emmanuel Druon, l'équipe Pocheco et l'équipe du cabinet Ouvert pour ce qu'ils nous inspirent,

Et Merci à Michel, dont les petites graines continuent à germer et sans qui, bien entendu, rien de tout cela n'aurait été possible.

Voici une adresse où nous écrire pour nous inspirer, nous challenger ou nous poser des questions

Biobleud, ZAE de Mescoden, 29260 Ploudaniel
contact@biobleud.fr



Biobleud - Rue André Turcat - ZAE de Mescoden - 29260 Ploudaniel
contact@biobleud.fr - 02 98 84 44 36
www.biobleud.fr