

Edito



Bruno ANQUETIL

Président Fondateur de PAIN DE BELLEDONNE

Il n'est jamais trop tard pour formaliser sa politique RSE et faire certifier les engagements réellement pris par une entreprise. Il aura fallu attendre la maturité des 30 ans, pour nous engager dans une démarche structurée et structurante, clarifier l'ensemble de nos politiques et les formaliser avec des objectifs clairs afin de faire certifier l'ensemble de nos engagements.

Le label BioEntrepriseDurable nous le permet et va même au-delà en nous faisant profiter d'une démarche collective en alimentant le partage de réflexions et de nos expériences au sein des membres d'une même famille, celle qui regroupe les acteurs actifs et engagés de la Bio, et faire, pour chacun d'entre nous, d'un projet d'entreprise un véritable projet de société.

Pain de Belledonne, depuis sa création, porte en elle des engagements forts autour des trois piliers fondamentaux de la Bio à savoir l'environnement dans une démarche 100 % bio et le développement de filières sur nos territoires, l'économique dans le cadre de relations d'échanges équitables porté par la labellisation BIOPARTENAIRE et un projet social replaçant l'Homme au cœur du projet d'entreprise.

Il était donc logique pour nous de partager ce projet avec l'ensemble de nos parties prenantes, dont nos consommateurs. Cela nous permet de prioriser et rationaliser les objectifs poursuivis dans le cadre de notre développement, sans déroger à nos ambitions volontaristes d'une démarche de progrès constants au service des causes que nous défendons, et à le faire savoir.

S'inscrire dans une démarche qualifiante nous paraît tout naturel vis-à-vis de nos partenaires et nos clients, et aussi d'apporter de la perspective à nos engagements dans le cadre de notre développement.

La transversalité de la démarche, avec des objectifs formalisés et partagés nous est apparue comme structurante et sécurisante, conforme à notre démarche. Il paraissait donc légitime que nous y souscrivions, pour nous tous.

Bruno Anquetil



CHEZ BELLEDONNE,

- > CHAQUE PAIN, CHAQUE BISCUIT,
- > CHAQUE CHOCOLAT,
- > CHAQUE FRUIT SEC ENROBÉ,

EST FAIT DU SAVOIR DE NOS MAINS ET DE LA FORCE DE NOS VALEURS,
POUR NOURRIR CE QUI VOUS NOURRIT, CE QUI FAIT LA VIE :

LES SENSATIONS, LES ÉMOTIONS,
LES RELATIONS, LES CONVICTIONS.

Introduction

BELLEDONNE est une entreprise du secteur alimentaire de la bio qui produit des pains, des biscuits, des chocolats et de la confiserie.

Depuis sa création, en 1991, BELLEDONNE s'engage dans le monde de la bio et place ses **valeurs sociales et environnementales** au cœur de ses décisions.

Sa raison d'être ? Créer les conditions favorables à la dynamique collective, afin de conduire l'entreprise dans un projet qui fait sens pour nourrir les Hommes et la planète à travers une alimentation saine et gourmande, et le développement d'une agriculture respectueuse de la biodiversité.

Cette année 2021, **BELLEDONNE fête ses 30 ans**. Année idéale pour communiquer ses engagements et faire le bilan des années précédentes.

Ce premier rapport RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) de BELLEDONNE présente notamment l'année 2020. Année particulière, marquée par une crise sanitaire mondiale qui donne encore plus de sens aux démarches RSE.



SOMMAIRE :

- p.4 Présentation de BELLEDONNE et ses produits
- p.9 Gouvernance et engagements responsables
- p.12 Nos actions et bonnes pratiques
- p.26 Nos objectifs RSE Belledonne responsable
- p.27 Bilan et perspectives

Qui sommes-nous ?

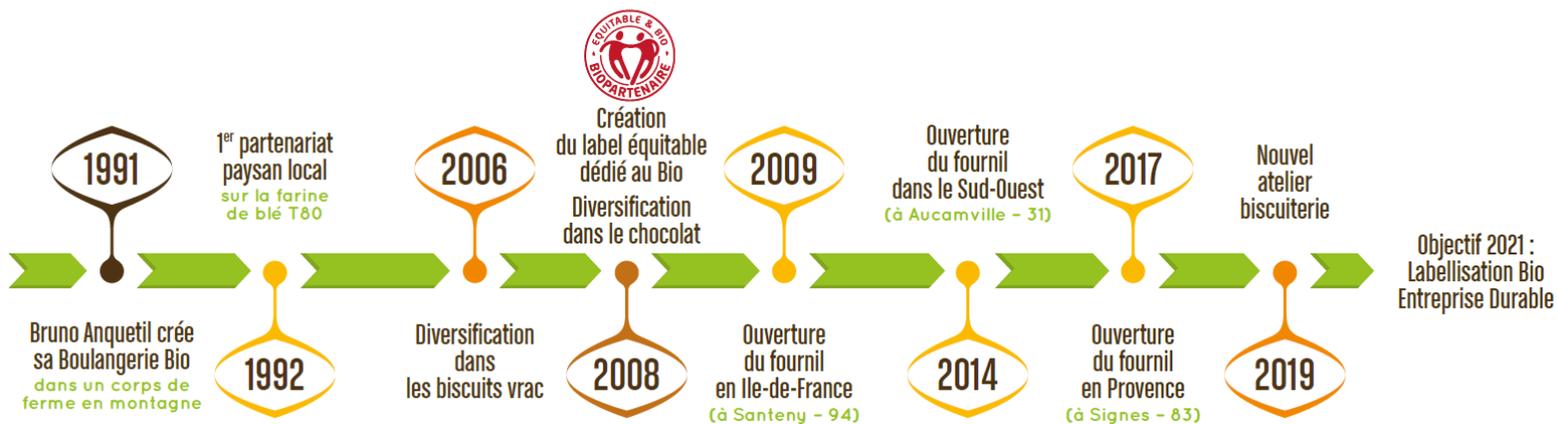


Belledonne est née de la passion de son fondateur, Bruno Anquetil, pour le pain, cette matière vivante que l'on façonne avec ses mains et sa sensibilité. Fils d'agriculteur, autodidacte et convaincu par les bénéfices de la bio pour l'environnement, la santé mais aussi par les valeurs que celle-ci véhicule. Il y a 30 ans, il cuit ses premiers pains dans le four à pain d'un corps de ferme en pleine montagne (sa seconde passion !)

Nos dates clés

- 1991 : Bruno Anquetil élabore **ses premiers pains** dans le hameau du Molliet à Arvillard en Savoie
- 1995 : le pain de Belledonne se vend **partout en France**, l'entreprise compte 18 salariés
- 2001 : Belledonne s'installe dans la vallée, à La Rochette, pour continuer sa **croissance**
- 2006 : nos **biscuits bio** boulangers apparaissent dans les rayons vrac des magasins bio
 - 2008 : la **chocolaterie bio** devient le 3e métier de Belledonne
 - 2009 : Belledonne lance les premières **guimauves artisanales bio** et réalise un virage stratégique en ouvrant un fournil en région parisienne, pour un programme économique et environnemental **local** et le développement des approvisionnements en **filières régionales**
 - 2014 : un **troisième fournil** est créé en Occitanie
 - 2015 : le premier **pain de mie bio** d'une entreprise 100% bio*, c'est le pain de mie Belledonne !
 - 2017 : la Provence accueille notre **quatrième fournil**
 - 2019 : un **site dédié à la biscuiterie** est construit à La Rochette

1991 - 2021 : PIONNIER DE LA BIO DEPUIS 30 ANS



*100% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'agriculture biologique

Qui sommes-nous ?



Chez Belledonne, nous faisons nos produits pour satisfaire les consommateurs de bio, réguliers et occasionnels, qui veulent, faire plaisir et se faire plaisir tout en consommant responsable et préserver leur santé en même temps que l'environnement.

Nous sommes de ceux qui voient la bio non pas d'abord comme un marché, mais comme un projet de société durable. Cela passe par une bio accessible à tous. Mais pas au détriment de tous, d'une course aux bas prix qui précarisent les agriculteurs, baissent la qualité, dégradent les exigences de respect de la nature...

Proposer nos biscuits en vrac, produire localement tous nos pains, développer des filières d'approvisionnement durable, sont quelques-uns des choix qui ont rendu nos produits accessibles au plus grand nombre avec un prix juste. C'est comme cela que nous restons fidèles à nos engagements sociaux, environnementaux et économiques. Vive la bio qui nous tire vers le haut !

190 salariés engagés pour la bio

Un catalogue de plus de

200

produits

100

% bio*

4

activités bio : boulangerie, biscuiterie, chocolaterie, confiserie

30

ans en 2021

*100% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'agriculture biologique

Où sommes-nous ?



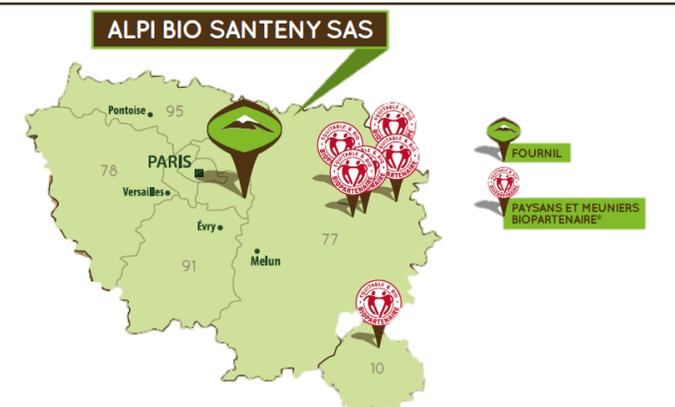
Belledonne a bien grandi, mais nous sommes restés des amoureux de la proximité, comme à nos débuts où nos farines venaient d'une ferme voisine. Donc nos boulangers préparent et cuisent les pains dans des fours aux quatre coins de la France. Notre idée, c'est de nourrir l'économie locale en plus de régaler nos consommateurs.

• **Notre fournil originel se situe en Savoie, à la Croix-de-la-Rochette.** Sept paysans-meuniers (installés en Savoie, Isère, Drôme, Ain et Hautes-Alpes) nous fournissent en farines bio, ainsi que deux moulins (de l'Ain et de la Loire) dont les céréales viennent de Bourgogne-Franche Comté et Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Le **siège** de l'entreprise, la **chocolaterie** et la **biscuiterie** se trouvent sur le même site.



• **En région parisienne, nous avons ouvert un fournil à Santeny.** Toutes les farines viennent d'un moulin de Seine-et-Marne. Elles sont issues de céréales cultivées en bio dans le département, dans l'Oise et les régions proches.



OCCITAN BIO SAS



• **Dans le Sud-Ouest, Aucamville, près de Toulouse, accueille un autre fournil.** Nos farines bio proviennent de trois paysans-meuniers (Tarn et Haute-Garonne) et d'un moulin d'Aveyron qui s'approvisionnent en céréales bio cultivées dans ces mêmes départements, mais aussi dans l'Ariège, les Hautes-Pyrénées, le Gers.



PROVENCE BIO SAS



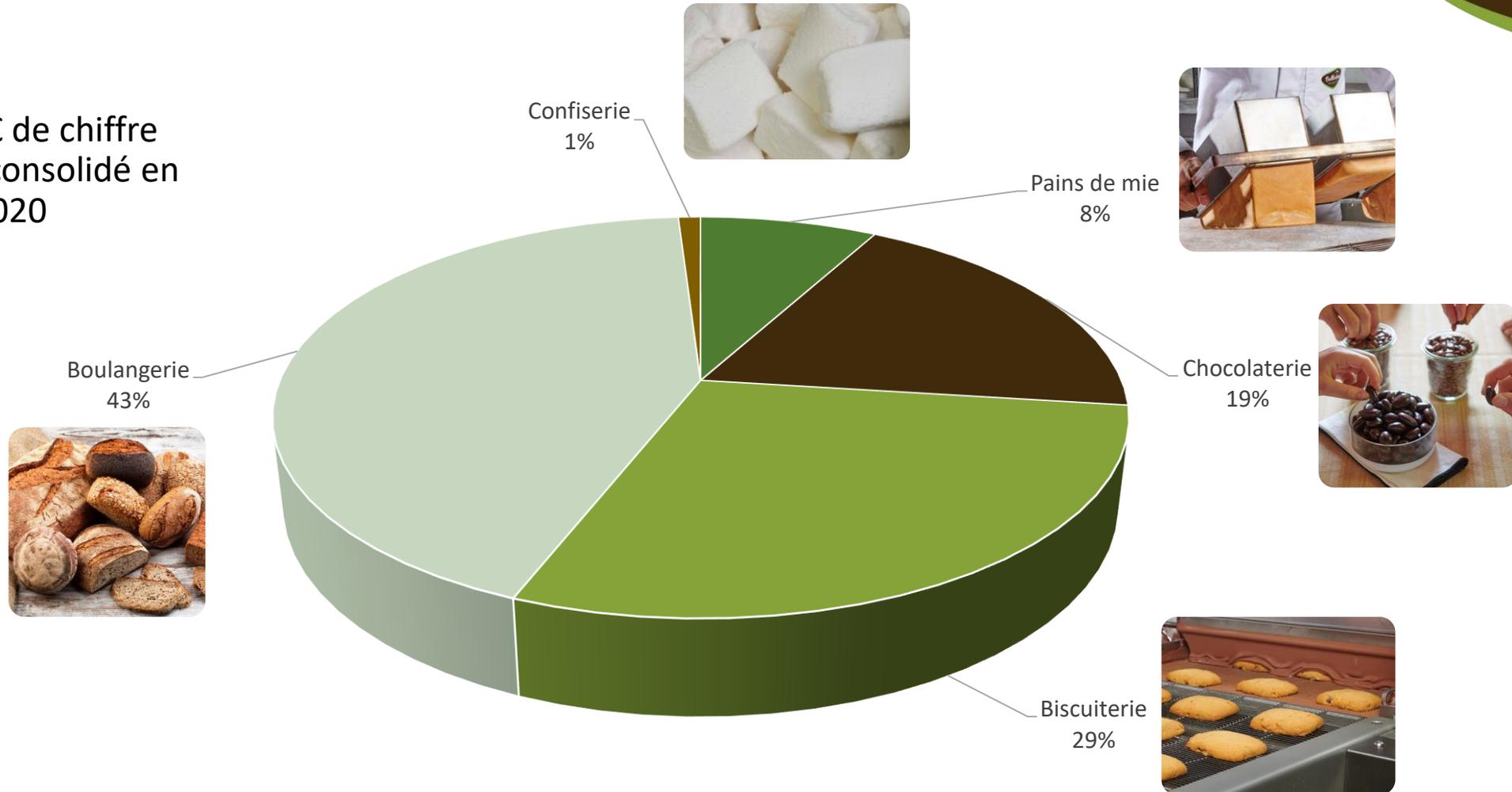
• **Le dernier né des fours a été créé en Provence, à Signes.** Nous travaillons avec un paysan-meunier des Hautes-Alpes, et un moulin des Bouches-du-Rhône (qui se fournit en céréales dans le même département, dans le Gard, le Vaucluse et les Alpes-de-Haute-Provence).



Nos produits 100% BIO*



→ 21 M€ de chiffre d'affaires consolidé en 2020



*100% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'agriculture biologique

Nos produits 100% BIO*



De bons **pains frais bio** (100% local : blé, moulin, fournil) façonnés à la main chaque jour par nos boulangers, à partir de nos propres levains, naturels et maison BELLEDONNE n°1 du pain frais, bio, équitable et local



Nos **chocolats et confiseries bio** de qualité artisanale, sont réalisés avec des ingrédients équitables (cacao, sucre roux, vanille ...) et le savoir-faire de nos chocolatiers



Des **pains de mie bio**, 100% végétal, sans huile de palme, à partir de blé français et équitable BELLEDONNE, seul acteur 100% bio* sur le marché du pain de mie



Des **biscuits bio** vendus en vrac depuis plus de 15 ans et réalisés à partir d'ingrédients français (œufs, beurre, farine...) et de sucre de canne équitable BELLEDONNE n°1 sur le marché des biscuits vrac en 2020

*100% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'agriculture biologique

Gouvernance



BELLEDONNE est une **entreprise familiale** créée il y a 30 ans et toujours **dirigée par son président fondateur** Bruno ANQUETIL. À ce jour, 96% du capital de l'entreprise lui appartient. Le reste des parts sociales est réparti entre deux actionnaires investissant dans **l'économie sociale et solidaire** ou dans le **développement de la filière Bio**.

En 2021, BELLEDONNE fait entrer au capital un actionariat éthique, fond de dotation garant du patrimoine immatériel du groupe, pour pérenniser le projet initial du fondateur, qui passe par la **protection du capital** et la **préservation de l'engagement** dans les valeurs sociétales de l'entreprise.

Le comité stratégique d'actionnaires valide les orientations stratégiques de l'entreprise et les décisions **préparant sa transmission**.

En juillet 2020, afin d'ancrer les valeurs durables de l'entreprise, les **missions sociales et environnementales de BELLEDONNE ont été incluses dans les statuts de l'entreprise**.

Pour structurer la démarche RSE et sa gouvernance participative, le **Comité de Développement Durable** de BELLEDONNE a été instauré en 2020. Ainsi, deux comités multidisciplinaires sont organisés chaque année, avec 10 services différents représentés, pour prendre des décisions de façon collective et suivre l'avancement des actions.

C'est aussi en 2020 que les enjeux de BELLEDONNE ont été priorisés et les **engagements RSE rédigés**. Ceux-ci, accompagnés d'**objectifs mesurables**, permettent à BELLEDONNE de **s'engager dans la durée**.

BELLEDONNE formalise et structure sa démarche RSE et s'engage à **aller toujours plus loin**. Pour cela, BELLEDONNE s'appuie sur le référentiel RSE BioEntrepriseDurable® et a pour objectif d'obtenir la labellisation en 2021.



Le siège en Savoie



Nos engagements responsables

Ces engagements nous permettent de communiquer avec l'ensemble de nos parties prenantes sur nos valeurs et de nous engager sur la durée, pour garder la continuité de nos actions et aller toujours plus loin.



Préserver le climat et la biodiversité,
ça nous engage !

- Place aux projets d'économie circulaire
- Régaler les gourmands sans peser sur l'environnement
- Toujours amis de l'agroécologie

Défendre le goût et la qualité nutritionnelle,
ça nous engage !

- Des produits élaborés en toute simplicité
- À jamais militants du gourmand
- Matières brutes, méthodes douces

Partager nos idéaux,
ça nous engage !

- Essaimeurs du changement !
- Supporteurs des activistes !
- Partisans des coopérations !

**Nourrir la Vie,
ÇA NOUS ENGAGE !**

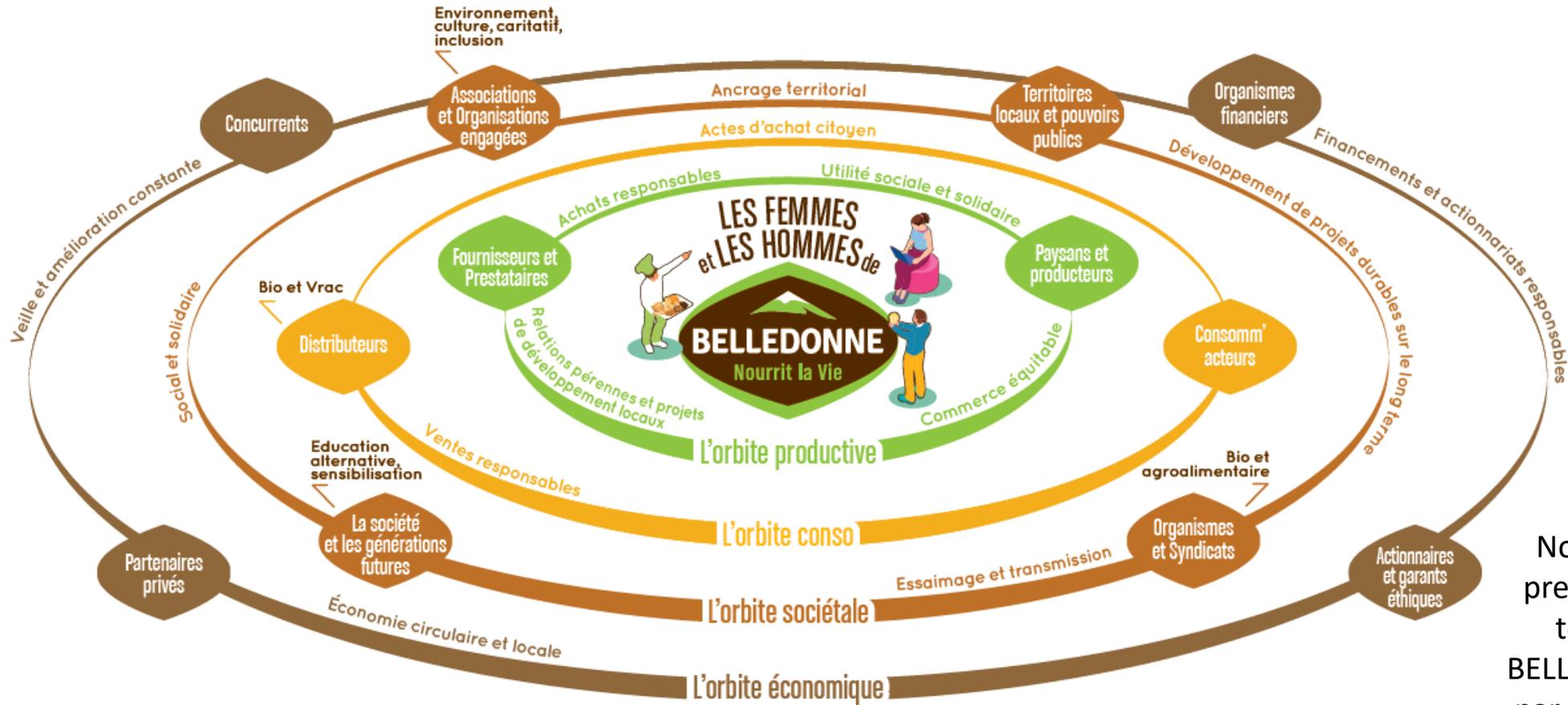
Grandir ensemble
avec les forces de chacun,
ça nous engage !

- La qualité de vie au travail, aujourd'hui et demain
- Gouverner l'entreprise autrement
- De toutes nos forces pour l'inclusion

Soutenir la bio locale et équitable,
ça nous engage !

- À fond pour la biocorico !
- Des producteurs dignement payés
- L'économie, ça se passe ici

La galaxie responsable de Belledonne



Nos parties prenantes

Nous avons identifié nos parties prenantes, plus d'une centaine au total, ayant une influence sur BELLEDONNE et/ou étant impactées par nos activités. Cela nous permet d'analyser nos relations, de mieux dialoguer avec elles et de répondre à leurs attentes.

Avec ses partenaires et parties prenantes,
Belledonne au centre d'un mouvement perpétuel et vertueux vers un monde durable.

Les relations sociales et conditions de travail (1/2)



SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

- Refonte du **Document Unique** afin de l'adapter à nos métiers, puis mise en place de plans d'actions pour chaque activité, réalisation de réunions mensuelles avec les responsables d'activités pour faire le point sur les différentes actions, suivis d'indicateurs mensuels...
- Formalisation des procédures : réalisation et diffusion des instructions et procédures sécurité
- Mise à disposition de **matériel ergonomique** pour les postes informatiques (souris ergonomique, rehausseur d'écran, repose pieds...)
- Des audits réalisés par un **ergonome** sur des postes de conditionnement et aménagement de la ligne de conditionnement de la biscuiterie en 2020
- D'autres actions prévues pour 2021 et les années à venir (aménagement de postes, vidéos préventives et formatives sur le travail sur écran et le port de charges, ateliers...)

QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL, BIEN-ÊTRE

- Des conseils personnalisés et des séances de massages assis offerts aux salariés (180 en 2020) pour **prévenir les TMS et maux de dos**
- Des ateliers de **yoga** proposés chaque semaine aux salariés

STRUCTURATION DE L'ENTREPRISE

- Nouveaux logiciels et ERP (entre 2020 et 2021)
- Structuration du service RH : de 1 collaboratrice à un service avec une DRH et 4 collaboratrices en 4 ans

POUVOIR D'ACHAT

- Une prime dite de pouvoir d'achat visant à **reconnaitre l'investissement et la contribution de tous** pendant la crise sanitaire, avec valorisation en fonction du nombre de jours en présentiel (plus de 100 000€ distribués)
- **30% de réduction** à la boutique de BELLEDONNE de La Rochette pour nos employés

FORMATIONS

- Déploiement des **formations sécurité** : sauveteur secouriste du travail (SST), chargés d'évacuation, manipulation d'extincteurs, habilitation électrique, conduite d'engins...



Formation SST

Les relations sociales et conditions de travail (2/2)



ÉGALITÉ PROFESSIONNELLE

- Une note de 89/100 en 2019 et de **96/100 en 2020** à l'index EGAPRO, qui permet d'évaluer l'**égalité professionnelle** entre les femmes et les hommes
- **Parité** dans les statuts cadre, y compris pour les 10 plus hautes rémunérations
- 7,13% de personnes en **situation de handicap** parmi nos collaborateurs
- Ratio **inférieur à 7** entre le plus bas et le plus haut salaire (hors mandataire et stagiaires)

EFFECTIF

- **15% de collaborateurs en plus** en 2020 par rapport à 2019
- 57,4% de femmes et 42,6% d'hommes
- **Plus de 90% de l'effectif est en CDI**



ÉQUITÉ ET ÉCOUTE

- 100% des collaborateurs bénéficient d'un entretien annuel dit **Entretien De Collaboration** : moment privilégié de partage des ressentis du collaborateur, des conditions et contributions de l'année précédente, des objectifs pour l'année à venir
- 100% des postes disponibles proposés à la **mobilité interne** (changement/évolution de mission)



PARTICIPATIF

- 100% des managers engagés dans une démarche d'accompagnement vers un **management participatif** et des réunions participatives avec des décisions engagées dans cette méthode (budget d'accompagnement de 72 000 € HT sur 2 ans)
- 100% des **entretiens de recrutement en mode collaboratif** (minimum 5 collaborateurs valident les candidats)
- **Cooptation** de candidats par des collaborateurs (prime versée à validation de la période d'essai)

ÉQUILIBRE VIE PRIVÉE / VIE PROFESSIONNELLE

- Le déploiement d'équipements pour certaines activités compatibles avec le télétravail suite au confinement, tout en garantissant un équilibre **vie privée / vie professionnelle**
- Modulation des horaires du personnel administratif fondée sur un équilibre **vie privée / vie professionnelle**

EMPLOI DES JEUNES

- Augmentation de 52% des embauches de jeunes (26 ans et moins) par rapport à 2019
- **2,3% de l'effectif en apprentissage** (+1,4 points par rapport à 2019)
- 6 stagiaires de 6 mois sur 2020, dont 2 ont poursuivi en alternance avec nous

Nos actions environnementales (1/3)



Fabriquée à l'électricité

100 %
renouvelable
et coopérative

enercoop
L'énergie militante

100% de nos sites et ateliers sont alimentés à 100% en électricité verte, locale, renouvelable et solidaire

Pionnier du VRAC

Le vrac permet de **réduire les emballages** et de **lutter contre le gaspillage** alimentaire en permettant au consommateur de choisir la juste quantité

En 2006, nous avons été les premiers à proposer des biscuits au rayon vrac de magasins bio

Aujourd'hui, plus de **40% de nos produits sont vendus en vrac** (biscuits, chocolats, guimauves), sans compter les pains frais et cakes à la coupe

Nous sommes **N°1** sur le marché **des biscuits vrac** en 2020



Nous accompagnons des producteurs dans leur **conversion en agriculture biologique**, ce qui permet de réduire l'utilisation de pesticides

Nous travaillons avec nos paysans partenaires au **déploiement du BiodiScore©** dès 2021

Biodiversité

Nous encourageons la **culture de blés locaux et de céréales anciennes** adaptées au terroir pour apporter plus de diversité dans les champs

Des **ruches et maisons à insectes** sont présentes sur les sites de production. En 2020, une journée «extraction du miel» a été organisée pour **sensibiliser** des collaborateurs au rôle de **polinisateur des abeilles et aux enjeux du vivant**. Le miel est ensuite vendu aux salariés.



BLÉS PAYSANS, PAINS MILITANTS

Les blés paysans ou blés anciens (blés population lorsqu'ils sont mélangés indifféremment en culture) sont des blés issus de variétés datant d'avant 1950. Ecartées du catalogue officiel et encore interdites à la vente aux professionnels, ces semences ont été préservées par une poignée d'irréductibles paysans. Belledonne a choisi de soutenir et d'accompagner cette démarche engagée. A travers nos pains 100% blés anciens, nous défendons l'autonomie des paysans et la sauvegarde du patrimoine végétal dans sa diversité !

DEFENDONS L'AUTONOMIE

RSE

BELLEDONNE Responsable

Nos actions environnementales (2/3)



Eco-conception

Afin de réduire l'impact environnemental de nos produits, des formations sur l'éco-conception des emballages ont été suivies en 2020

LES EMBALLAGES DE NOS TABLETTES SONT 100% ÉCO-CONÇUS :

- Étuis carton FSC (forêts gérées durablement)
- Sans colle donc sans aucun solvant
- Film de protection intérieur en fibre végétale, non imprimé, compostable à la maison.

“ Zéro plastique, Zéro alu ”



Méthanisation à la ferme

Depuis 2019, nos biodéchets sont envoyés en méthanisation dans une ferme située à 29 km des lieux de production

Depuis avril 2020, nous utilisons également cette filière pour valoriser les graisses extraites de nos eaux industrielles

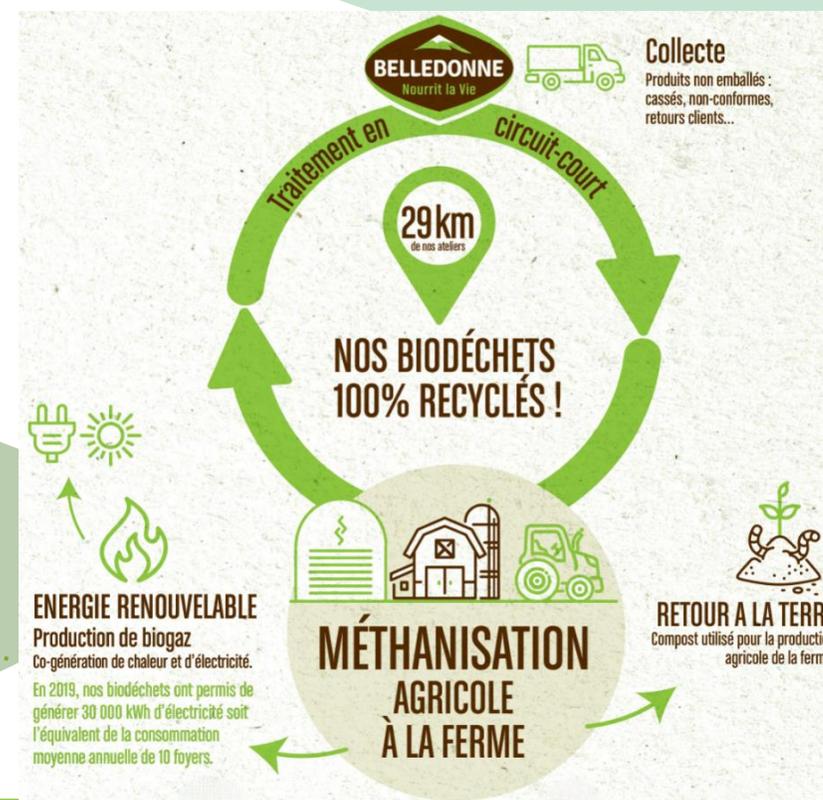
En 2020, 65 000 kWh d'électricité ont été produits (soit la consommation annuelle d'environ 25 foyers) ainsi que du compost utilisé directement dans la ferme



Dans le but de réduire l'impact du transport de nos employés, nous avons participé en 2020 au Plan de mobilité rural durable du Plan Climat Cœur de Savoie, pour remonter les besoins de transport des salariés du Parc d'Activité du Héron, où se situent nos sites de Savoie

Transport

Les approvisionnements locaux sont privilégiés pour réduire l'impact du transport. De même, les transports de produits en avion sont limités



Nos actions environnementales (3/3)



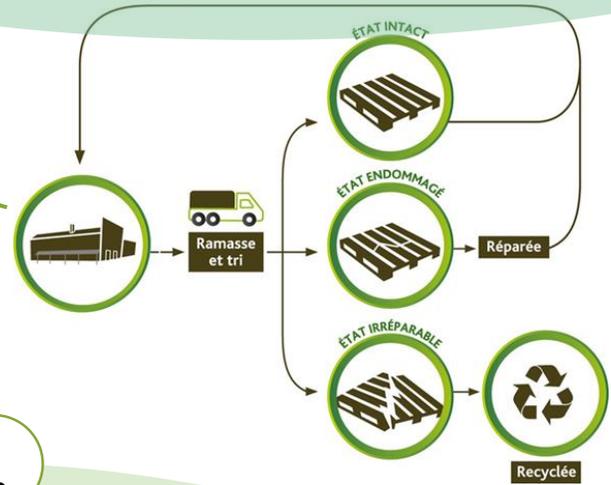
Gestion et valorisation des déchets

Des consignes et poubelles de tri sont mises à disposition en interne afin d'inciter les collaborateurs de BELLEDONNE à trier leurs déchets

Les **papiers et cartons** qui passent par l'entreprise sont transformés en de nouveaux cartons dans la Drôme depuis 2018
Les métaux, cartouches d'encre et toners d'imprimantes sont également **triés et valorisés**

Depuis 2018, nos palettes cassées sont rachetées et réparées en local, à 20 km. En 2020, cela a permis de **reconstruire 1000 palettes** neuves

BELLEDONNE est adhérent à CITEO et sa contribution en 2020 a permis de **financer le recyclage de 73 tonnes d'emballages**



51t de **cartons et papiers recyclés** en 2020

Valorisation matière



841 500 boîtes à œufs
ou
210 375 boîtes à chaussures



=



867 arbres sauvés

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Nos produits invendus sont en priorité offerts aux associations caritatives de nos régions



Nos entames de pains de mie et nos pains non-conformes sont envoyés à deux microbrasseries locales. **Le pain remplace le malt** d'orge à hauteur de 30% dans la fabrication de leur bière

Economie circulaire

Ces partenariats avec les entreprises, COCOMIETTE et LES FUNAMBULES s'inscrivent dans une démarche d'économie circulaire **locale**

Les « déchets » des uns sont les ressources des autres

En 2020, **plus de 21 000** bouteilles de bière ont pu être produites avec COCOMIETTE et LES FUNAMBULES

Les achats responsables (1/2)



Origine France

BELLEDONNE privilégie l'**origine France** pour ses produits. En 2020, **92% de nos farines** sont issues de récolte et de transformation française.

Notre politique d'achats de proximité ne se limite pas uniquement aux farines. Nous travaillons à la relocalisation d'autres matières premières pour lesquelles des filières agricoles françaises existent ou peuvent se mettre en place.

En 2019, BELLEDONNE a participé à la **relocalisation en France de la filière des graines de courges** et depuis 2020, notre **beurre laitier provient d'une filière 100% française**.



GRAINES FRANÇAISES

BelleDonne est le spécialiste des pains aux graines depuis 30 ans. Depuis plus de 10 ans, nous privilégions les graines cultivées sur le sol français (tournesol, lin doré, lin brun, quinoa, millet et de courge principalement), pour relocaliser l'économie et soutenir l'agriculture paysanne. Cela représente plus de 68% des graines utilisées dans nos pains frais !

Nos principaux ingrédients origine France

- Farines de blé, seigle, petit épeautre, sarrasin, quinoa
- Graines de courge, tournesol (graines et huile), lin doré, lin brun, quinoa, millet
- Noix
- Miel toutes fleurs et miel de châtaigner
- Sel de Guérande
- Oeufs
- Lait
- Beurre garanti 100% Ouest de la France

Nos ingrédients d'origine "remarquable"

Lorsque l'alternative française n'existe pas, nous privilégions les origines reconnues pour leur qualité, leur goût exceptionnel :

- Noisettes de Sicile
- Amandes d'Italie ou d'Espagne
- Farines de riz d'Italie
- Sucre roux équitable du Paraguay
- Cacao équitable de St Domingue (Pur Terroir)
- Vanille équitable de Madagascar
- Figs, raisins, abricots secs équitables de Turquie

Engagements

BELLEDONNE s'engage auprès de ses producteurs partenaires avec :

- la mise en place de **projets partenariaux de développement** ;
- des **contrats pluriannuels** ;
- des **engagements de volume** ;
- une **rémunération valorisante** ;
- le maintien d'une agriculture de proximité **locale** ;
- la valorisation des fermes et premières transformations (moulins, etc.) sur des **petites exploitations** ;
- le soutien d'une **agriculture de montagne**.



Les achats responsables (2/2)



Commerce Equitable

BELLEDONNE privilégie également le **commerce équitable** Nord-Nord et Nord-Sud, avec ses 13 filières labellisées BIOPARTENAIRE® : dix farines (origine Île-de-France, Occitanie, Alpes), lin doré et brun (Drôme), cacao (Saint-Domingue) et sucre (Paraguay)

Pour les filières sucre et cacao, BELLEDONNE s'approvisionne auprès d'un intermédiaire européen, qui réalise la transformation et la commercialisation de ces produits

Le label BIOPARTENAIRE® allie notions de **commerce équitable, contractualisation, dialogue et responsabilité sociétale et environnementale des entreprises**

Nous sommes engagés avec le label BIOPARTENAIRE® depuis de nombreuses années. Bruno Anquetil, le dirigeant de BELLEDONNE, fait partie du conseil d'administration de l'association

<https://www.biopartenaire.com/entreprise/belledonne/>



Rapport RSE 2020

73% DES FARINES UTILISÉES PAR LE FOURNIL OCCITAN SONT ÉQUITABLES ET LOCALES !

En Occitanie, nous poursuivons le travail engagé dès la création du fournil pour développer des partenariats agricoles solidaires et de proximité. Ainsi, cette année, Pierre-Alain et Jasmine (paysans-meuniers) et le moulin familial Marty, avec lesquels nous travaillons depuis les débuts, ont reçu le label bio et équitable BIOPARTENAIRE®. Après la farine de seigle et la complète de blé, ce sont les farines de froment, la demi-complète et l'intégrale de blé qui sont labellisées, soit au total 73% des farines qui font nos pains !



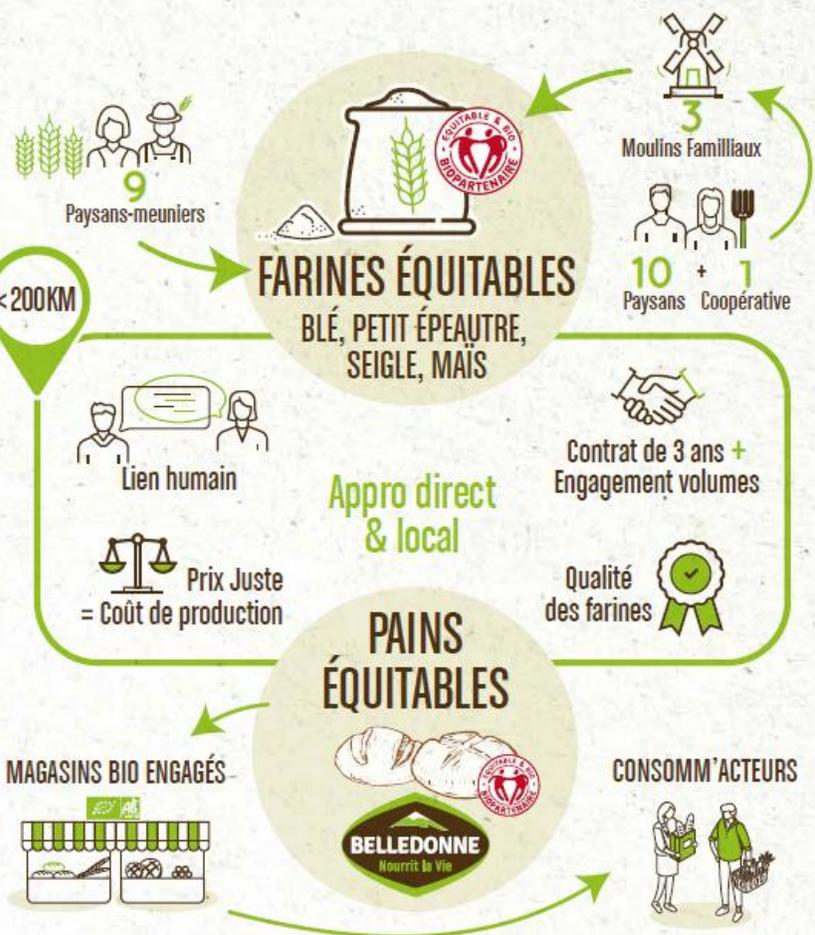
Quelques chiffres sur le Commerce Equitable (CE)	2019	2020
Fond de développement CE France et International*	49 659 €	51 715 €
Références produits concernées par le CE	249	255
Ventes concernées par le CE	42 % du CA	45 % du CA

*part versée par BELLEDONNE pour financer des projets de développement dans le cadre du Commerce Equitable, en plus du juste prix et des contrats à long terme

RSE

BELLEDONNE Responsable

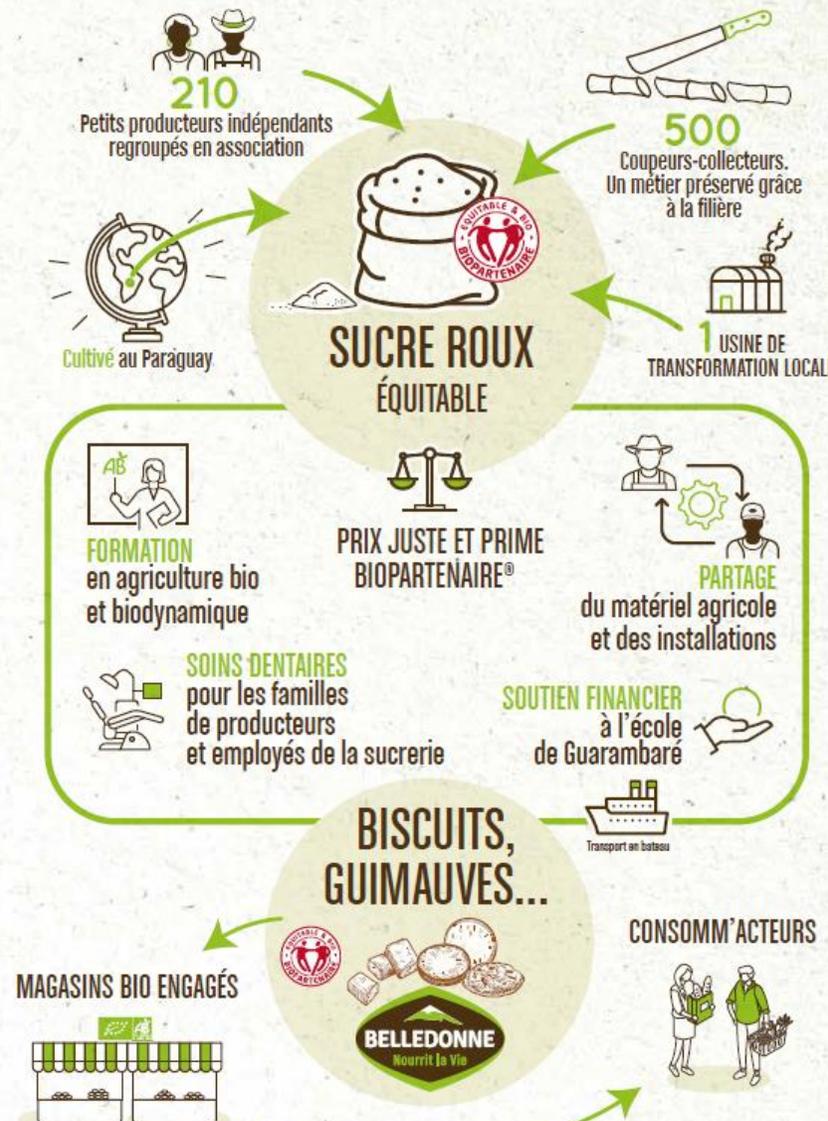
FAITS AVEC DES BLÉS ET FARINES ÉQUITABLES, POUR NOURRIR VOTRE IDÉE DU COMMERCE ENGAGÉ DE PROXIMITÉ.



FAITS AVEC UN CACAO ÉQUITABLE POUR DONNER DU SENS ET DES VALEURS



FAITS AVEC DU SUCRE ROUX ÉQUITABLE POUR CRISTALLISER NOS ENGAGEMENTS



La qualité nutritionnelle (1/2)



Au delà de la réglementation BIO

- ✓ Création de recettes **les plus simples possibles**
- ✓ Actions de **Clean Label** : en 2020, suppression de la lécithine de tournesol bio et de l'extrait de vanille bio de nos pépites de chocolat, par exemple
- ✓ **Refus de l'ultra-transformation**
- ✓ Utilisation de **produits naturels** et matières premières peu ou non raffinées privilégiée
- ✓ **Faible utilisation d'arômes**, uniquement des arômes bio, priorité aux huiles essentielles
- ✓ Uniquement des colorants issus de végétaux (jus de betterave, curcuma...)
- ✓ 6 additifs seulement (naturel, minéral ou issu du végétal) utilisés sur les 54 autorisés en bio
- ✓ Etiquetage le plus **transparent** possible

100 % des ingrédients agricoles utilisés dans les produits de nos marques sont bio



En fonction des fournils, la filtration de l'eau, la redynamisation de l'eau ou l'eau provenant des sources des montagnes environnantes pour la Savoie, permettent une meilleure qualité du pain

Satisfaction consommateurs

- ✓ Recettes généreuses
- ✓ Utilisation de différentes variétés de graines (quinoa, tournesol, pavot, sésame, lin brun, lin doré, courge, chia)
- ✓ Chocolat avec un pourcentage élevé en cacao (39% mini sur le chocolat au lait, 57% mini sur le chocolat noir)
→ **Produits 100% gourmands**
- ✓ Réponses aux attentes consommateur avec quelques références véganes et des alternatives au gluten



La qualité nutritionnelle (2/2)



Nutrition

- ✓ **Graines** oléagineuses (riches en **fibres, minéraux, acides gras essentiels...**)
- ✓ Au minimum de la farine T65, jusqu'à l'utilisation de farines complètes, **riches en nutriments** (pas d'utilisation de farine de blé T45 ou T55)
- ✓ Produits avec un **indice glycémique bas** (méthode Montignac)
- ✓ Réduction du taux de sucre sur certains biscuits et du taux de sel dans le pain en projet



GRAINES GOURMANDES ET NUTRITION

En plus d'apporter du croquant dans nos pains, les graines ont plus d'un atout dans leur sac ! Elles sont savoureuses, variées et leurs bienfaits dans l'alimentation ne sont plus à prouver : riches en minéraux, en acides gras insaturés, en protéines végétales, en anti-oxydants... Nos pains spéciaux peuvent contenir jusqu'à 15% de graines, assurant ainsi un bel apport en fibres.



Protection des consommateurs

- ✓ Respect des normes établies en matière de **traçabilité** et de **sécurité alimentaire** (méthode HACCP)
- ✓ Analyse de risques des filières pour déterminer le **plan de surveillance contaminant** utile : 36% des MP identifiées dans le cadre de notre plan de surveillance 2020-2021 ; 46% du plan déjà réalisé en 2020
- ✓ Déploiement de la démarche **Sécurbio®** pour adapter nos pratiques en fonction des risques identifiés grâce à une **expertise collective** sur ce sujet

Ancrage local et actions citoyennes (1/2)



Engagement Territorial



- BELLEDONNE s'engage sur son territoire et au sein de la Communauté de Communes Cœur de Savoie, où se situe son fournil historique, sa biscuiterie et sa chocolaterie. En 2020, BELLEDONNE a participé au débat pour le Plan Climat Air Énergie Territorial (PCAET) de Cœur de Savoie et fait partie des partenaires pour sa bonne mise en œuvre



Développement économique local

Dons

- Lors du confinement dû à la crise sanitaire, des **dons de produits BELLEDONNE** ont été réalisés aux hôpitaux du Grand Paris Sud et de Savoie, afin de **soutenir les soignants**
- Par ailleurs, le **mécénat** fait partie des valeurs de BELLEDONNE. Des dons financiers et de produits sont réalisés régulièrement (associations environnementales, Resto du Cœur et centres de don du sang locaux, école à pédagogie alternative, associations sportives locales, Livres en Marche...). En 2020, l'ensemble de ces dons a représenté **l'équivalent de 75 000€**



Dons aux hôpitaux

- BELLEDONNE accompagne des producteurs dans leur **conversion au bio**

UN NOUVEAU BIOPARTENAIRE À 6 KM DU FOURNIL SAVOYARD

Julien Droge fournira désormais une partie de la farine de blé T80. Cela fait 4 ans que Belledonne accompagne Julien, paysan-meunier situé à quelques minutes seulement de notre fournil savoyard, dans son projet de conversion en bio. En 2020, il récolte ses premiers blés certifiés bio ET équitables. Il les transforme directement à la ferme en farine de blé T80. Dès cette année, nous utiliserons sa production pour une partie de nos pains demi-complets !
Nous sommes fiers d'avoir soutenu la réalisation sereine de ce beau projet ultra-local par nos engagements à 3 ans en volume et au prix juste et sommes heureux de pouvoir vous proposer des pains encore plus près des attentes de vos consommateurs !

De plus, le contrat avec Julien Droge couvre un prix lui permettant d'amortir sa meunerie sur plusieurs années, grâce à un fond de développement versé en plus du juste prix pour sa farine



RSE

BELLEDONNE Responsable

Ancrage local et actions citoyennes (2/2)



Essaimage de nos valeurs

- Depuis 2016, BELLEDONNE organise deux projections par an sur le thème « **Bio et Développement Durable** » dans un cinéma local, pour éveiller les consciences et sensibiliser le grand public. Les projections sont suivies de débats avec les réalisateurs, des associations ou autres intervenants

A l'automne 2020, le film « 2040 » a été présenté devant 170 spectateurs, suivi d'échanges avec des intervenants locaux. Cela a également permis de **soutenir le cinéma** local pendant le contexte COVID-19



- L'entreprise BELLEDONNE a initié et organisé le premier **forum PME Développement Durable** sur son site savoyard en 2012 et continue d'y participer régulièrement

- Des communications sont organisées fréquemment, en interne et en externe, afin de **sensibiliser nos collaborateurs et consommateurs** au Développement Durable et les informer de nos actions

Au total, plus de 70 actions de sensibilisation ont été effectuées en 2020

Partage & Transmission

- Afin de permettre la **transmission et le partage de connaissances**, des activités sont organisées avec les écoles et Universités locales (accueil d'étudiants dans nos locaux, propositions de projets, stages et alternances...)

De nombreuses activités sont organisées sur les différents sites depuis plusieurs années. Dernièrement, nous pouvons par exemple citer les suivantes :

En mars 2019, le site de Santeny a accueilli une classe de lycéens afin de leur faire découvrir le monde de l'entreprise et sa conciliation avec le développement durable

Fin 2019, le site de Savoie a accueilli l'InnovLab Camp où 15 étudiants de l'Université Savoie Mont-Blanc ont travaillé sur le thème « *Comment attirer de nouveaux collaborateurs en zone rurale et montagneuse ?* » et ont proposé des solutions "RSE"

En mars 2020, nous avons reçu dans nos locaux une vingtaine d'étudiants ingénieurs de Polytech Chambéry. Nous avons pu leur présenter notre entreprise et nos ateliers, le point de vue d'une ingénieure sur le terrain et un point sur la RSE

En 2020, nous avons également organisé la visite d'une école locale dans nos ateliers savoyards, avec confection de pains au programme



InnovLab Camp



Et encore de nombreuses autres actions (1/2)



Bâtiments durables

ENVIRONNEMENT

- Le nouveau bâtiment de la biscuiterie de BELLEDONNE, terminé en 2019, est **éco-conçu** et éco-construit (matériaux biosourcés, éclairage 100 % LED, bornes pour véhicules électriques...).
- L'ossature bois et l'isolation en ouate de cellulose permettent d'éviter **60% de CO₂** par rapport à une construction en béton
- Le choix d'une **pompe à chaleur** a été fait. Cela permet une récupération totale d'énergie et un équilibrage automatique selon les besoins prioritaires de l'entreprise. Ce système est éligible aux certificats d'**économie d'énergie**
- De plus, une centrale de traitement haut rendement d'air avec **free-cooling** (rafraîchissement nocturne automatique en été) et **réductions des pertes thermiques** a été mise en place



- L'eau de pluie est récupérée pour l'arrosage et certains nettoyages. Des robinets d'eau temporisés et des mitigeurs à position centrale ont été mis en place pour **limiter la consommation**
- En ce qui concerne les bâtiments du siège et de la chocolaterie, des **panneaux solaires thermiques** ont été installés
- De la place a été laissée à la nature, avec des mares, des espaces verts, différentes variétés de plantes et des arbres autour de certains bâtiments

BIEN-ÊTRE

- Les bâtiments du fournil de Savoie et de la biscuiterie respectent les principes **feng-shui**, pour améliorer le bien-être des employés sur le lieu de travail
- Une grande salle de réunion pour organiser des événements, des **espaces de coworking** pour travailler en équipe et une **salle de détente** pour des moments de calme sont à disposition dans le bâtiment administratif de la biscuiterie

Et encore de nombreuses autres actions (2/2)



Partage

- Un **jardin partagé** est mis à disposition des salariés. Ces derniers peuvent y cultiver leurs légumes bio librement et utiliser le compost de BELLEDONNE et les eaux de pluie récupérées pour l'arrosage
- Nous avons également sur chaque site de l'entreprise une **bibliothèque partagée** où nos salariés peuvent apporter les livres qu'ils souhaitent faire découvrir

Insertion

- Parce que nous défendons le droit au travail pour tous, BELLEDONNE s'engage à privilégier les **ESAT** (Établissement et Service d'Aide par le Travail) et **IME** (Institut Médico-Éducatif) **locaux** pour la réalisation de petits travaux, comme l'étiquetage par exemple

Diversification des ventes

- Nous diversifions nos marchés et avons mis en place un site de vente en ligne en 2020 pour **nous rapprocher de nos consommateurs**
- Nous nous sommes mis comme objectif annuel d'explorer les poches de marché source de diversification de notre portefeuille d'activité en **favorisant le commerce alternatif à la consommation de masse** (Ruche qui dit Oui, distribution en vrac, coopératives de consommateurs...)

Ventes responsables

- 100% de nos entretiens annuels avec les clients grands comptes débutent par un rappel de nos réalisations de l'année passée (filiales, social, investissements matériels). Nous rappelons systématiquement lors de l'envoi de nos tarifs notre volonté d'un **développement économique durable avec nos clients**
- 100% de nos tarifs annuels sont réalisés en repartant des coûts de revient pour favoriser une **juste répartition de la valeur**, en partageant les hausses et les baisses, pour que nos engagements soient partagés tout au long de la filière
- En ce qui concerne la politique promotionnelle, nous refusons systématiquement les appels d'offre promotionnels avec des taux destructeurs de valeur

Et bien plus encore !



Nos objectifs pour les prochaines années



Soutenir la bio locale et équitable

Objectif Continuité
Produire 100% bio* hier, aujourd'hui, demain et pour toujours

Objectif équité
45% de nos ventes réalisées avec des produits issus du commerce équitable (en France et dans le monde)

Objectif proximité
Maintenir 200 km maximum entre nos paysans meuniers et nos fournils



Préserver le climat et la biodiversité

Objectif zéro déchet
À l'horizon 2023...
- Réduire de 50% nos poids de biodéchets
- 90% des emballages primaires recyclables ou home-compostables

Objectif zéro watt carboné
100% d'électricité renouvelable locale et solidaire sur nos site

Objectif zéro déforestation
100% de nos alternatives à l'huile de palme sont durables et respectent les ressources naturelles

Défendre le goût et la qualité nutritionnelle

Objectif moins...
De sucre dans nos biscuits, de sel dans nos pains de mie : - 10% minimum à l'horizon 2023

Objectif miam
Tout nouveau produit à notre marque est validé s'il est apprécié par 70% des testeurs minimum



Grandir ensemble avec les forces de chacun

Objectif bien-être
- 180 massages offerts aux salariés chaque année
- Une enquête tous les 3 ans auprès de nos collaborateurs, avec un objectif d'amélioration des résultats à chaque fois

Objectif participatif
100% des responsables d'équipe formés au management participatif

Objectif égalité réelle
Autant d'augmentations salariales annuelles pour les hommes que pour les femmes

Objectif intégration
100% des nouveaux salariés en CDI bénéficie d'un parcours d'intégration complet dans l'entreprise et d'un parrainage personnalisé

Partager nos idéaux

Objectif intérêt général
Préparer BELLEDONNE à l'entreprise à mission:
1^{er} pas : notre mission sociétale, environnementale et sociale est inscrite dans nos statuts depuis juillet 2020
2^{ème} pas : mener une démarche d'appropriation du projet d'entreprise et de la raison d'être

Objectif causes justes
10% de notre résultat net converti en dons annuels à des organisations engagées pour l'environnement, l'éducation alternative et la culture

Objectif croissance partagée
- Accord d'intéressement en 2021, ouverture du capital aux salariés en 2022
- Fusion des 4 sociétés d'exploitation en 2021, animée par des valeurs de transversalité et de cohésion

*100% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'agriculture biologique

Bilan et perspectives

BELLEDONNE est un transformateur du monde de la bio produisant des pains, pains de mie, chocolats, confiseries et biscuits.

Nous agissons pour le monde de demain et produisons des produits respectueux de l'humain et de l'environnement tout au long de la chaîne de valeur.

Nos valeurs s'inscrivent au cœur de la stratégie de BELLEDONNE et nos bonnes pratiques nous accompagnent depuis 30 ans. Ainsi, la mise en place d'une démarche RSE est venue naturellement.

*La
biscuiterie,
éco-conçue*



Mais nous voulons faire encore mieux et nous inscrire dans une démarche d'amélioration continue pour aller toujours plus loin. C'est pourquoi BELLEDONNE s'appuie aujourd'hui sur le référentiel BioEntrepriseDurable® et a pour objectif d'obtenir la labellisation prochainement.



CONTACTS :

Cheffe de projet Développement
Durable

Sandra LOWTUN

Tél. 04 79 26 51 45

sandra.lowtun@belledonne.bio



Siège administratif et ateliers de Savoie
PAIN DE BELLEDONNE SAS

491, route des Bons Prés

73110 La Croix de la Rochette – France

Tél. 04 79 25 79 92

accueil@belledonne.bio

www.belledonne.bio

Merci tout particulièrement à Vicky Bienfait,
stagiaire en RSE, pour sa participation active à la
rédaction et la mise en page de ce premier
rapport !

