



« Nous n'héritons pas de la terre de nos ancêtres, nous empruntons celle de nos enfants »

SAINT EXUPERY

SOMMAIRE

Présentation du
Groupe Bouvard



Développement
Durable

Pré-diagnostic
Energie

Conclusion





Bouvard

La référence dans la différence

TAILLE

**3^{ème} intervenant
du marché français**

EFFECTIF

**1000
Collaborateurs**

**ORGANISATION
INDUSTRIELLE**

**7
Sites de Production
(2 plateformes logistiques)**

CAPACITE DE PRODUCTION

**65.000
Tonnes**





Notre Groupe

7 sites de production en France



Biscuiterie St Georges
49



Biscuiterie Cantreau
85



La Compagnie du Biscuit
33



La Compagnie du Biscuit
03



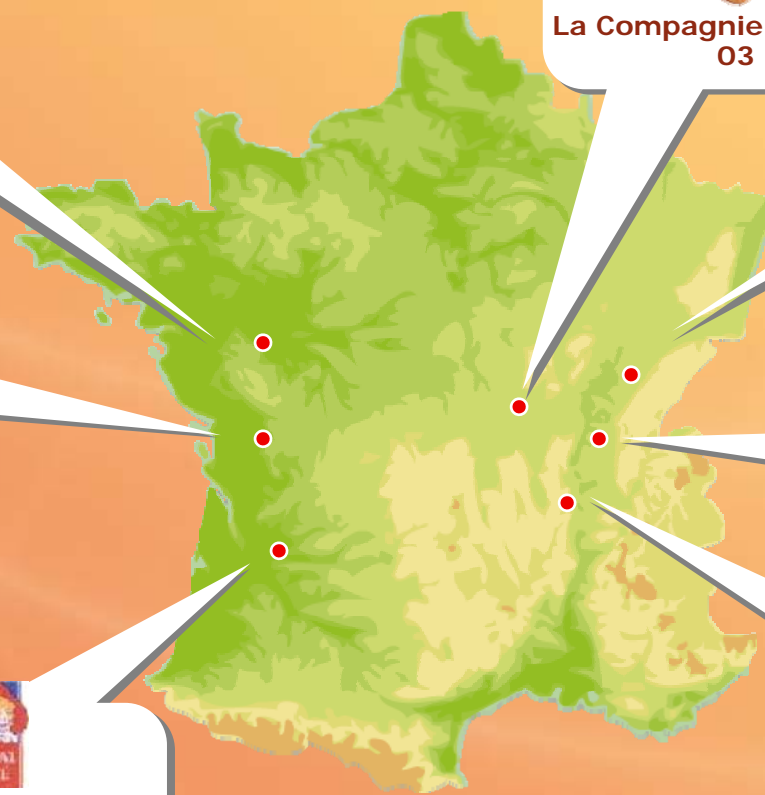
Bouvard Alina Industrie
39



Biscuits Bouvard
01



La Tour d'Albon
26





Nos Clients

La Distribution française & les Grandes
Marques nous font confiance

Casino



Les Mousquetaires

E.LECLERC

Géant



Carrefour

Champion

Auchan

MONOPRIX

METRO
Cash & Carry France

ATAC
C'est un vrai plaisir

LE MUTANT
LE VRAI DISCOMPTE FRANÇAIS

MATCH

cora

**LEADER
PRICE**

NORMA

Netto
Les Mousquetaires

Francap
DISTRIBUTION





Une large gamme de produits :

Des Biscuits de Dégustation pour Adultes

Tuiles aux amandes



Petits sablés pâtisiers



Boudoirs et Cuillers



Biscuits Haut de gamme



Petits Fours Pâtisiers



Langues de chat





Nos Produits

Des Biscuits Cœur de marché pour la famille

Petit Beurre
Tablette



Petit Beurre



Palets coco



Barres
chocolatées
fourrées



Moelleux



Boudoirs



Goûters
fourrés



Bâtonnets
chocolat



Biscuits
ludiques





Nos Produits

Une Expertise Santé sur le marché DIET et BIO



Biscuits
Biologiques



Biscuits
Diététiques



Biscuits
Santé



Biscuits
Diététiques
infantiles





Nos Produits

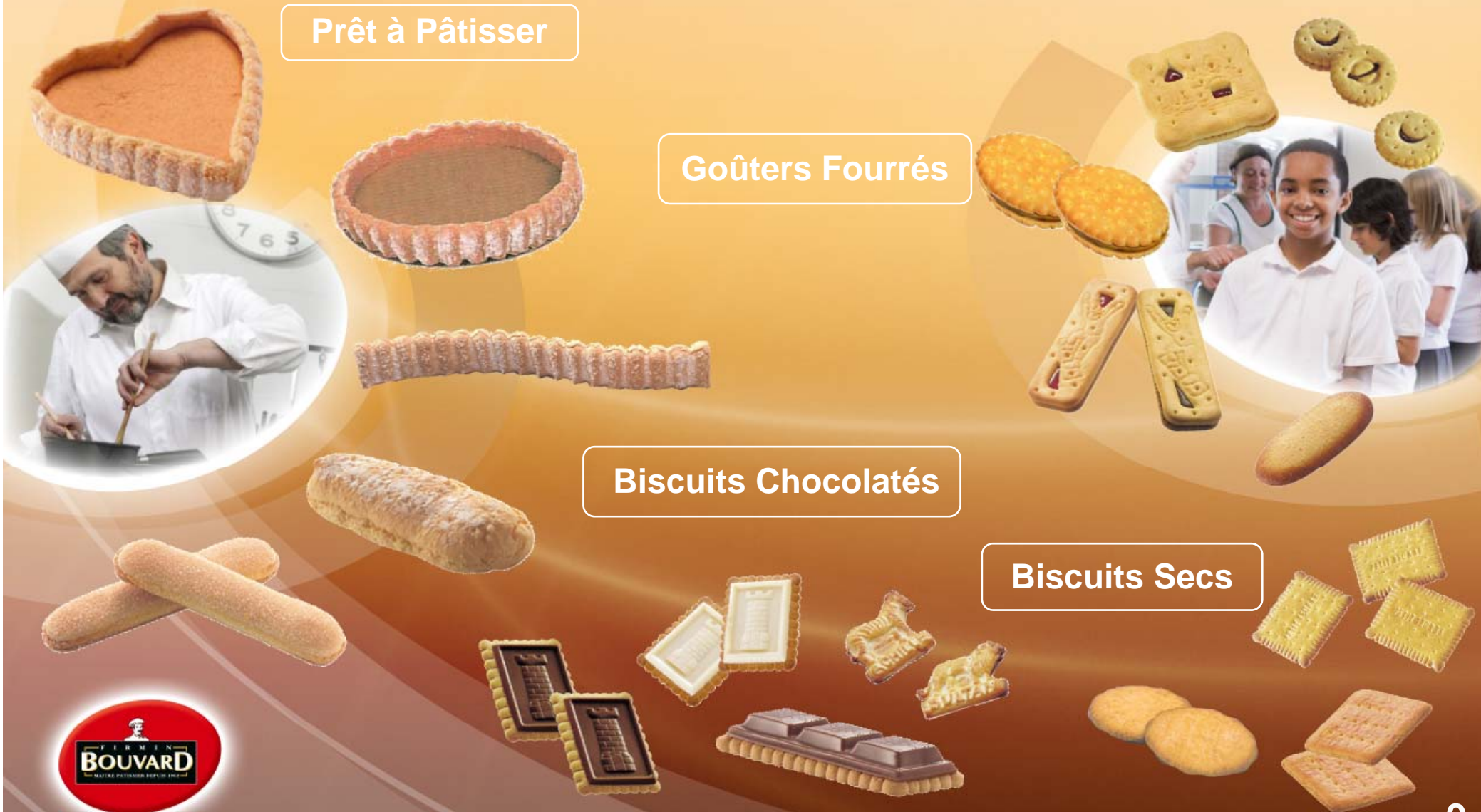
Une gamme dédiée à la Restauration Hors Foyer

Prêt à Pâtisser

Goûters Fourrés

Biscuits Chocolatés

Biscuits Secs





Nos Produits

Des conditionnements adaptés à tous les moments de consommation

Conditionnement Familial



Film

Etui Carton



Réceptions

Boîte Fer



Conditionnement Nomade

Sachet Fraicheur





Nos Produits

Créativité et Expertise autour du Concept "Biscuit & Tablette de Chocolat"

Petit Beurre
Tablette



Petit Beurre
Tablette Double
chocolat



Sablés fourrés
recette pâtissière



Barre Glace Duo
et céréales

Barre
chocolatée
fourrée

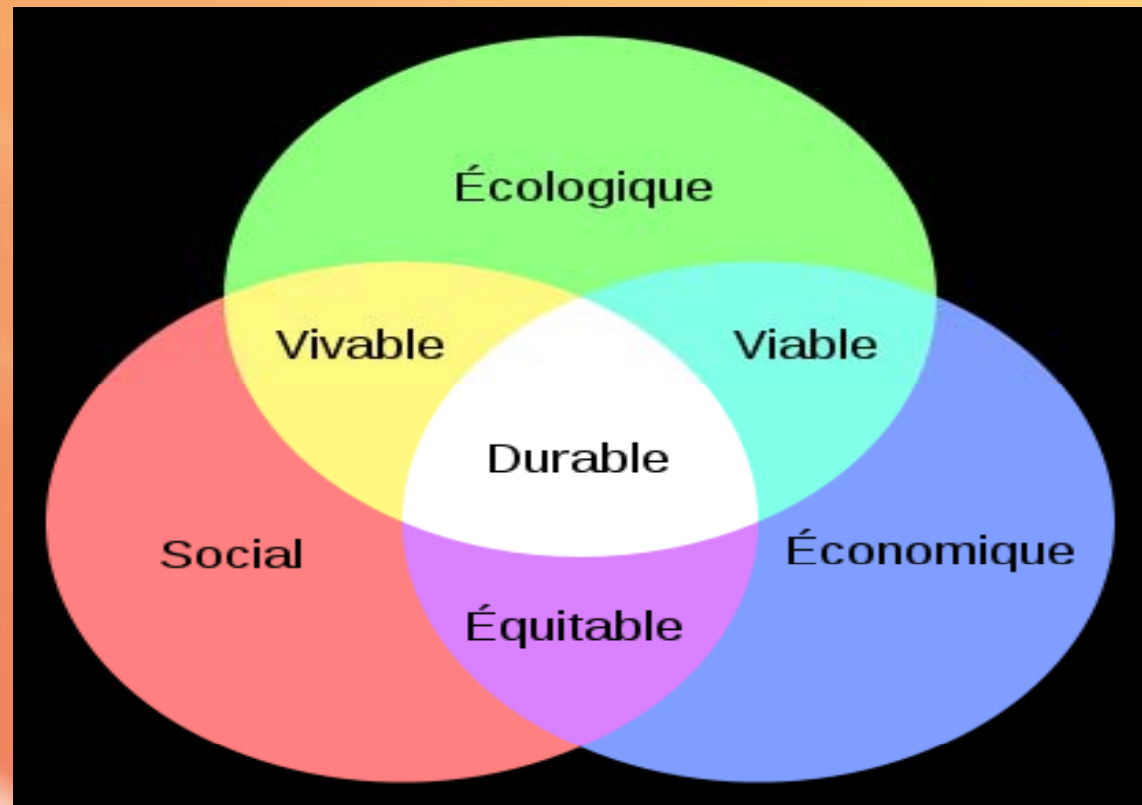




**Développement
Durable**

Le Développement Durable et Biscuits Bouvard

« Un développement qui répond aux besoins des générations du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs »





Le pilier économique

- ✓ Assurer la pérennité du Groupe (indissociable de la stratégie)
- ✓ Levier d'opportunités (gains éco évolution de marchés, attentes client, avantages concurrentiels)
- ✓ Retour sur investissement
- ✓ Réduction de coûts (postes de charges « énergie »)
- ✓ Optimisation logistique
- ✓ etc.

Le pilier social

- Charte de la diversité
- Pratique de la parité
- Politique et agents sécurité
- Charte nutritionnelle de nos produits
- Prise en considération du **CONSOMMATEUR** (affichage indice carbone, Traçabilité)





Le pilier environnement

- ❖ Démarche de certification ISO 14001 pour les 7 usines du groupe
- ❖ Programme « Eco-stock » d'optimisation des emballages : réduction et recyclabilité
- ❖ « Eco-log » : optimisation de la logistique et réduction des volumes de vide transportés
- ❖ Réduction et traitement des déchets
- ❖ Programme de réduction des consommations énergies :
 - o ionisation du gaz utilisés par les fours de cuisson
 - o sensibilisation du personnel
 - o optimisation des zones de froid et de chaud
 - o ***Le prédiagnostic énergie de la CCI***





Un site de production vieillissant à Ceyzériat

- ✓ Biscuiterie créé en 1920
- ✓ imbrication de constructions datant de 1900 à nos jours
- ✓ 4 436 m² atelier et administratif

Une démarche de développement durable avec des moyens limités

Un site administratif récent

- Siège administratif du groupe
- construit en 2005 – 1 700 m²
- Problème de confort thermique
- Contrôle de l'application de la réglementation en terme d'isolation
- Exemplarité dans la démarche Développement Durable

Un prédiagnostic sur mesure





Une approche comparable structurée et documentée

- I. Identification de l'entreprise visitée
- II. Présentation générale du site et des activités
- III. Le bâtiment
 1. Présentation
 2. Isolation
- IV. Les énergies dans l'entreprise
 1. Les usages
 2. Les contrats
 3. Evolution des consommations
 4. Les consommations par usage





Une approche comparable structurée et documentée

V. Les postes de consommation

1. Synthèse des répartitions
2. Les machines de production
3. La fabrication de froid / climatisation
4. Le chauffage des locaux
5. L'air comprimé
6. L'éclairage
7. L'eau

VI. Tableau récapitulatif des préconisations

Annexes techniques

Sites Internet remarquables





Prédiagnostic

Les Prédiagnostics de la CCI de l'Ain





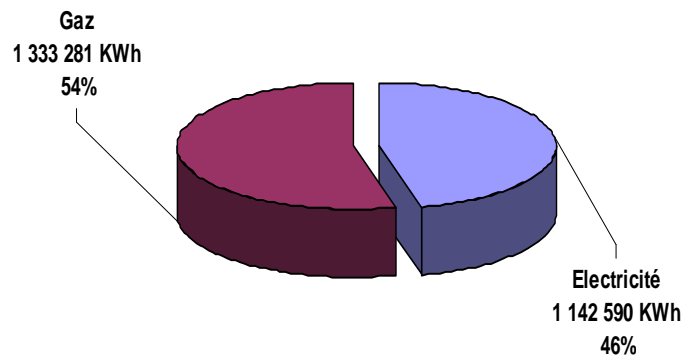
Prédiagnostic

Les Prédiagnostics de la CCI de l'Ain

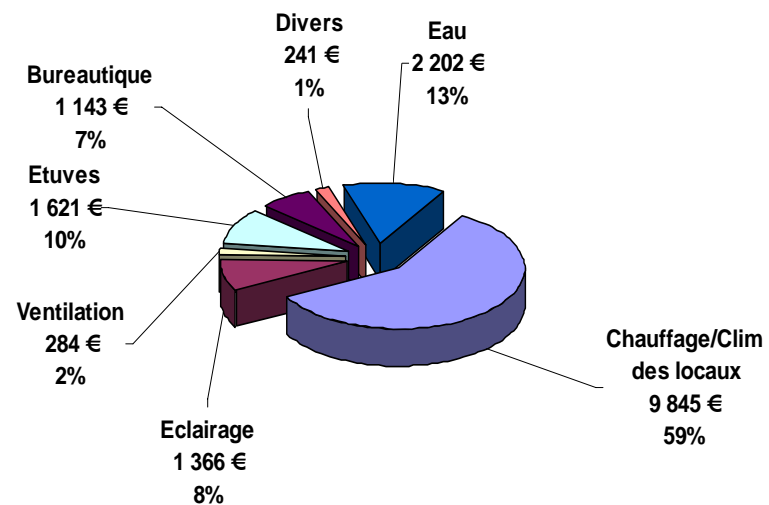




Répartition des consommations d'électricité /Gaz pour 2007



Répartition des coûts de consommations des énergies





Le prédiagnostic en quelques mots

1. Un bilan global et facilement exploitable des énergies du site (rapide ½ journée mais exhaustif, présentation claire)
2. Hiérarchisation des principaux postes de consommation
3. Identification des gisements d'économie possibles
4. Documentation riche





Conclusion

Conclusion sur les Prédiagnostics de la CCI de l'Ain

- Une démarche simple et sans engagement avec des retours possibles rapides
- Des projets fédérateurs pour l'ensemble des acteurs
- Une première marche vers une politique de Développement Durable

