

FICHE REX éco-conception

Boulevard Alina Industrie, Dole (39)



PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE

Le Groupe Biscuits Bouvard est le premier fabricant de biscuits bio en France.

Fondée en 1975, ALINA emploie aujourd'hui 150 personnes dans ses usines, avec un chiffre d'affaires annuel de 45 millions d'euros.

Pour Bouvard, travailler en confiance avec les acteurs de la filière est une nécessité pour s'assurer que les ingrédients utilisés soient de qualité et respectueux de l'Environnement.

« Partenaire idéal des pauses gourmandes, notre Groupe familial crée avec passion des produits toujours plus sains, plus respectueux de notre planète, pour le plus grand plaisir de nos consommateurs ».



Olivier EUVRARD, Directeur d'usine

« Ce projet d'éco-conception a ouvert la voie à une méthode de pensée nouvelle pour le site et le Groupe : la prise en considération de l'impact environnemental de notre activité et de nos produits. Le projet a servi de pilote pour des démarches de sensibilisation aux impacts sur l'environnement (comme la Fresque du Climat) et d'analyses de cycles de vie de nos différents produits. »

L'Agence Économique Régionale de Bourgogne-Franche-Comté accompagne les entreprises dans leurs projets en éco-conception, démarche qui vise à diminuer les impacts environnementaux d'un produit tout en gardant une qualité d'usage similaire ou supérieure.



OBJECTIFS DE LA DÉMARCHE GLOBALE (TE)

Le Groupe Biscuits Bouvard est engagé dans une démarche à responsabilité sociale et environnementale (ISO 9001 – 14001 - 50001, IFS). Il s'est aussi fixé comme objectif de réduire ses émissions globales à court terme, en accord avec les sciences du climat et en collaboration avec le SBTi (Science Based Targets Initiative), qui a approuvé leur trajectoire de décarbonation.



LE DÉCLENCHEMENT

Ce projet s'inscrit dans la volonté de l'entreprise d'agir en cohérence avec sa raison d'être et sa démarche RSE. C'est dans cette logique que l'entreprise a lancé ce projet, afin de réduire l'impact environnemental de ses produits sur l'ensemble de leur cycle de vie, tout en anticipant les évolutions réglementaires liées à l'éco-conception.



LE PRODUIT CONCERNÉ

Le projet était d'améliorer l'impact environnemental du produit phare de Bouvard : le petit-beurre.

Confectionné dans des formats dits conventionnel et en bio (sous la marque de distributeur), ce petit-beurre représente 25% du volume de production de l'entreprise.

TÉMOIGNAGE



ENTRETIEN

Pouvez-vous nous présenter votre projet et nous préciser la place occupée par l'éco-conception ?

Nous avons mené un travail collaboratif avec nos parties prenantes pour identifier les leviers d'amélioration sur l'ensemble de la chaîne de valeur : pratiques agricoles amont, process de production (énergie, rebuts, emballages). L'étude s'est appuyée sur une analyse de cycle de vie du produit initial, suivie de la définition de leviers d'éco-conception, validés par une ACV comparative.

Quand et comment l'AER BFC est intervenue ?

L'AER BFC nous a accompagnés dès le début de l'étude et à chaque COPIL, pour bien comprendre les réglementations, mieux définir et cadrer notre projet, identifier les partenaires, bureaux d'études et les aides adéquates pour la mise en œuvre des solutions d'éco-conception.

Comment jugez-vous l'accompagnement du bureau d'études en éco-conception

Agrosolutions nous a accompagnés avec un niveau d'expertise élevé sur les sujets agricoles et environnementaux, tout en ayant une bonne réactivité dans la majeure partie du projet. Ils ont réalisé les calculs d'analyse de cycle de vie (ACV) et nous ont transmis des outils pour généraliser la démarche.

Un conseil aux entreprises de Bourgogne-Franche-Comté ?

Mettre en place une démarche d'éco-conception, c'est sortir du cadre de réflexion classique sur les produits : cela renforce les connaissances et les compétences sur l'impact environnemental d'une entreprise, valorise son image, permet d'anticiper les réglementations et renforce l'attractivité auprès de jeunes talents.



CYCLE DE VIE

CONCEPTION

VALORISATION & MATIÈRE PREMIÈRES

FABRICATION

TRANSPORT

VIE DU PRODUIT

EFFORT ENGAGÉ



PISTE DE TRAVAIL POUR L'ÉCO-CONCEPTION

Modification de la recette sur les ingrédients les plus impactants

Revalorisation d'une partie de nos sous-produits

Décarbonation du process de fabrication grâce au remplacement d'un four à gaz par un four électrique

Diversification de l'approvisionnement avec des fournisseurs locaux

Préservation des qualités nutritionnelles et gustatives



Pour plus d'informations, contactez-nous : ecoconception@aer-bfc.com - transitionecologique.aer-bfc.com

SOUTENU PAR :