



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie Française



AG2R LA MONDIALE

Épargne
Retraite
Santé
Prévoyance

Communiqué de presse

3^e édition du Trophée RSE « Ma boulangerie, engagée dans le développement durable »

Paris, le 26 novembre 2025

AG2R LA MONDIALE et la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française récompensent 4 artisans pour leurs démarches durables et responsables

Le Groupe AG2R LA MONDIALE et la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) ont remis le mardi 25 novembre, le prix « Ma boulangerie, engagée dans le développement durable » à quatre artisans **pour leur engagement en matière de développement durable et pour leur capacité à répondre aux 17 Objectifs de Développement Durable (ODD)*** adoptés par l'Organisation des Nations Unies (ONU), lors de la 3^{ème} édition du Trophée RSE.



Ces prix ont été remis en présence de Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, et de Eric Vasseur, Directeur des accords de branches du Groupe AG2R LA MONDIALE.

Les lauréats :

- **Prix « Boulangerie la plus engagée pour le développement durable » : Au faim gourmet (93)**

Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, cette boulangerie-pâtisserie familiale éco-responsable et solidaire, propose à ses clients ayant des arbres fruitiers dont ils ne consomment pas les fruits, de se rendre à leur domicile pour les cueillir et ainsi les utiliser pour la confection des tartes et autres produits. En échange, les clients se voient offrir une spécialité boulangère ou pâtissière réalisée à partir de leurs produits. Afin d'aller encore plus loin dans la démarche RSE, la boulangerie ne dispose d'aucun stock de fruits et légumes. Elle privilégie les achats locaux, au fur et à mesure des besoins, afin de garantir la fraîcheur des produits.

- **Prix « Initiative environnementale » : Boulangerie Fabrice Gaborieau (79)**

Fabrice Gaborieau travaille avec des agriculteurs locaux et se fournit en farine de blé écrasé sur des meules de pierre. Les blés utilisés pour la confection de cette farine proviennent d'une ancienne variété non modifiée génétiquement : le blé rouge de Bordeaux. De plus, ces agriculteurs n'utilisent pas de fongicide ni de pesticide et se servent du compost de la boulangerie pour nourrir leurs sols.

- **Prix « Initiative sociale » : Maison Poirel (88)**

Cette entreprise familiale met tout en œuvre pour que les collaborateurs évoluent dans un environnement de travail sain, bienveillant et motivant. Elle favorise également les circuits courts pour ses achats. Les farines utilisées proviennent d'un moulin local, situé à quelques kilomètres, qui se fournit principalement en blés cultivés dans les Vosges. De plus, Maison Poirel a mis en place une véritable démarche écoresponsable afin de limiter le gaspillage alimentaire :

- tri des déchets,
- membre de Too Good To Go**,
- offres spéciales sur les produits proches de la date de péremption,
- dons des invendus encore consommables aux Restos du Cœur.

En 2023, l'entreprise a été labellisée « ECO-DÉFIS » par le Pôle d'équilibre territorial et rural du Pays de la Déodat (région Grand Est - département des Vosges).

- **Prix « Coup de cœur » : Les Têtes de Meule (56)**

Cette coopérative, impliquée dans le développement d'une filière courte réunit paysans, meuniers et boulangers à l'échelle du département et garantit un approvisionnement en farine locale au service d'une rémunération juste pour tous les acteurs.

Ce projet répond à 3 grands principes d'action fixés dans la charte de la coopérative :

- réduire l'empreinte écologique pour prendre soin des écosystèmes et de la biodiversité,
- développer la coopération pour partager les richesses humaines, écologiques et économiques et promouvoir le savoir-faire boulanger artisanal basé sur la fermentation au levain naturel.

« En tant que vitrine quotidienne de l'artisanat et du lien social, les boulangeries-pâtisseries se doivent en effet de relever le défi des transitions écologiques et sociales contemporaines dont l'enjeu alimentaire constitue l'une des pierres angulaires », indique **Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.**

« Nous sommes très heureux de distinguer ces 4 artisans fortement engagés en matière de développement durable. En effet, chez AG2R LA MONDIALE nous sommes persuadés que les boulangeries ont un rôle de premier plan à jouer dans le cadre des transitions écologiques et durables. Ainsi pour répondre aux enjeux environnementaux actuels nous souhaitons, avec la CNBPF, encourager ces professionnels à contribuer encore davantage au développement durable, comme en témoigne notamment le « Guide des bonnes pratiques RSE » que nous avons conjointement mis en œuvre. Il s'agit ainsi de leur permettre de renforcer les nombreuses démarches d'amélioration déjà entreprises », affirme **Philippe Da Costa, Délégué général à l'économie sociale et solidaire (ESS), à la responsabilité sociale des entreprises (RSE), aux branches professionnelles, aux pôles et à l'animation des territoires du Groupe AG2R LA MONDIALE.**

* Liste des 17 Objectifs de Développement Durable : ODD 1 « Pas de pauvreté », ODD 2 « Faim "Zéro" », ODD 3 « Bonne santé et bien-être », ODD 4 « Éducation de qualité », ODD 5 « Égalité entre les sexes », ODD 6 « Eau propre et assainissement », ODD 7 « Énergie propre et d'un coût abordable », ODD 8 « Travail décent et croissance économique », ODD 9 « Industrie, innovation et infrastructure », ODD 10 « Inégalités réduites », ODD 11 « Villes et communautés durables », ODD 12 « Consommation et production responsables », ODD 13 « Mesures relatives à la lutte les changements climatiques », ODD 14 « Vie aquatique », ODD 15 « Vie terrestre », ODD 16 « Paix, justice et institutions efficaces », ODD 17 « Partenariats pour la réalisation des objectifs ».

** Application mobile qui met en relation des utilisateurs avec des boulangeries, supermarchés et autres commerces locaux, afin de proposer des invendus à prix réduits sous la forme de paniers à sauver.

À propos de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française :

La Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, présidée par Dominique Anract, est l'organisation professionnelle nationale représentative des 34 000 entreprises artisanales de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie employant plus de 200 000 personnes salariées et non salariées réalisant un chiffre d'affaires annuel de 15 milliards d'euros TTC. www.boulangerie.org





Contact presse :

Anne Aldeguer : aaldeguer@boulangerie.org

Directrice Communication Tél. : 01 53 70 16 25

À propos d'AG2R LA MONDIALE :

Spécialiste de la protection sociale et patrimoniale en France, AG2R LA MONDIALE assure les particuliers, les entreprises et les branches, pour protéger la santé, sécuriser le patrimoine et les revenus, prémunir contre les accidents de la vie et préparer la retraite. Le Groupe compte plus de 15 millions d'assurés et accompagne 500.000 entreprises au quotidien. Avec près de 15.000 collaborateurs, AG2R LA MONDIALE est présent sur l'ensemble du territoire métropolitain et ultramarin. Doté d'une gouvernance paritaire et mutualiste, le Groupe cultive un modèle de protection sociale unique qui conjugue étroitement rentabilité, solidarité et performance. Dans le cadre de l'action sociale AG2R Agirc-Arrco et AG2R Prévoyance, et plus globalement de son engagement sociétal, AG2R LA MONDIALE œuvre au quotidien pour le bien-vieillir au plus près des besoins des personnes et des territoires.

Suivez l'actualité : www.ag2rlamondiale.fr /      

Contacts presse :

Emmanuelle Renaudie : emmanuelle.renaudie@ag2rlamondiale.fr / 01 76 60 80 69 / 07 78 26 78 39

Cécile Bourganel : cecile.bourganel@ag2rlamondiale.fr / 07 85 24 27 15

Siège social et secrétariat :

27, avenue d'Eylau – 75782 Paris Cedex 16

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

www.boulangerie.org