

Biscuiterie Dandoy



biscuiterie

BELGIQUE	
<i>Identification</i>	Production : 70 tonnes de biscuits et biscottes par an effectif : 12 opération collective : Institut bruxellois de Gestion de l'Environnement
<i>Contact</i>	Monsieur Helson Biscuiterie Dandoy, 53, rue au beurre. , B-1000 Bruxelles, Belgique Tel : 322 511 03 26 Fax : 322 511 81 79

PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE



La boulangerie Dandoy a été fondée en 1829. A l'origine, les ateliers se situaient à l'arrière de l'actuel magasin, à deux pas de la Grand Place de Bruxelles. A l'époque, les activités s'exerçaient sur quatre niveaux dans cette ancienne maison, caractéristique du centre de la capitale belge.



En 1971, les ateliers ont été déplacés vers l'actuelle localisation, à 800 m de la boutique dans un ancien quartier industriel, en raison des difficultés de livraison des matières premières. La plupart des machines actuelles proviennent de l'ancien atelier. En 1986, les ateliers se sont agrandis de 600 m² supplémentaires, utilisés comme zones de stockage.

Les produits finis ne sont pas stockés dans les ateliers. Trois fois par jour, ils sont expédiés au magasin à l'arrière duquel ils sont emballés. Cela permet de maintenir l'emploi des vendeuses et de rentabiliser leur présence pendant les heures de moindre fréquentation de la clientèle dans la boutique.

Le biscuit et la biscotte représentent chacun la moitié du tonnage produit. Un tiers de la marchandise est vendu dans le magasin. Les deux autres tiers sont directement livrés chez les clients (secteur hôtel-restaurant-café) ou auprès de magasins de détail en Europe.

Les activités de biscuiterie et de boulangerie comportent les opérations suivantes :

- stockage de matières premières ;
- mélange des matières premières pour la fabrication des pâtes dans des mélangeurs électriques ;
- mise en forme et décoration de la pâte sur papier gras, sur plaque en platine beurrée ou encore moule en bois beurré ;
- fermentation des pâtes dans une pièce chauffée par la proximité de la "bouche" du four ;
- cuisson sur tapis roulant dans le four ;
- une fois démoulés et refroidis, les biscuits sont placés en vrac dans des bacs en plastique pour le transport vers le magasin, où ils sont emballés.

Biscuiterie Dandoy

LE CHEF D'ENTREPRISE ET L'ENVIRONNEMENT

La réalisation d'un audit environnemental a paru intéressante afin qu'un oeil extérieur puisse dresser un état de la situation de la gestion environnementale et propose quelques améliorations. La firme Dandoy était prête à supporter la charge d'une meilleure gestion si cela s'avérait nécessaire.

Pour se tenir au courant des meilleures technologies disponibles, Monsieur Helson se rend occasionnellement à des foires commerciales et reçoit des informations de la part d'une association technique mais remarque que, de manière générale, il n'existe pas de source d'information complète en matière d'environnement et d'innovation technologique, dans son secteur d'activités.

LES ACTIONS RÉALISÉES

L'audit a permis d'analyser les points suivants :

Gestion de l'eau

La totalité des eaux utilisées provient du réseau de distribution d'eau public. En 1996, 212 m³ ont été consommés pour les ateliers, soit 3 litres par kg de produit fini. L'eau sert principalement au nettoyage de l'atelier. C'est une quantité négligeable : cela ne représente que la consommation annuelle de quatre appartements.

Pour obtenir ce résultat, Dandoy a mis en place une gestion économe de l'eau, tout en respectant l'hygiène. L'atelier comprend une buanderie dans laquelle les bacs et outils de mélange, les outils de travail de l'atelier de préparation sont lavés quotidiennement à l'eau et au savon. Les bacs en plastique servant au transport en vrac sont nettoyés une fois par mois. Les palettes en bois, les platines de cuisson, les moules de cuisson ne sont jamais lavés à l'eau, ils sont seulement brossés.

Gestion des déchets

La firme Dandoy est membre de Fost +, association belge de récupération des emballages ménagers. La cotisation, proportionnelle à la quantité d'emballage mise sur le marché, a été d'environ 1200 euros en 1998. En contrepartie, Dandoy est exempté de l'obligation de récupérer ses emballages auprès des consommateurs.

Il n'y a quasiment aucune perte de matières premières. Les chutes de fabrication sont systématiquement récupérées pour être intégrées dans la pâte de la fabrication suivante. Les ouvriers sont très économes en matériaux jetables. Les papiers de cuisson sont réutilisés plusieurs fois. Les fournisseurs des produits de base livrent leur produit en vrac (les farines livrées directement dans les silos) ou dans un emballage consigné. Les biscuits et biscottes sont stockés en vrac dans des caisses en plastique pour les apporter jusqu'au magasin où ils sont emballés. Ces caisses sont réutilisées, il n'y a donc pas d'emballage superflu.

Depuis 1996, suite à l'audit environnemental, les matériaux non réutilisés ne sont plus jetés mais récupérés par un collecteur sous contrat avec la biscuiterie Dandoy.

Biscuiterie Dandoy

Energie

Les ateliers sont chauffés par air pulsé. L'un, le plus ancien, est alimenté avec un brûleur alimenté au gasoil, et le plus récent avec un brûleur alimenté au gaz.

En 1996, parallèlement à l'audit environnement, un expert du fournisseur d'énergie (gaz) de Dandoy a formulé les recommandations suivantes :

- mettre un compteur bi-horaire jour/nuit, la chambre froide fonctionnant la nuit ; il a été également conseillé de recharger les batteries du porte palettes pendant la nuit; l'économie réalisable a ainsi été évaluée à 700 euros par an ;
- placer une ventilation dans le haut et le bas du local attenant à la chambre froide et dans lequel se trouve le groupe électrogène, afin d'en diminuer la consommation.

Clients, fournisseurs, salariés

Selon Monsieur Helson, la clientèle composée essentiellement de commerces de détail n'est pas sensible à l'obtention par Dandoy d'un logo environnemental. Aucun choix ne s'opère entre les fournisseurs par rapport à leur gestion environnementale. Seule la qualité compte. Ainsi les fournisseurs de produits frais (oeufs, beurre, etc.) sont certifiés ISO 9000.

Une bonne gestion de l'atelier "va de soi" pour les ouvriers. L'économie réalisée dans l'utilisation des produits, des outils, dans la production des déchets, est le fruit d'un savoir faire. Le personnel est très sensible aux coûts de fonctionnement et, sans le savoir, pratique une bonne gestion environnementale.

LES RÉSULTATS ET LES EFFETS

Globalement, l'audit environnement a permis à la direction de constater le caractère naturellement environnemental du processus de production. Quelques compléments ont été apportés, mais ils restent mineurs. Si le besoin de certification se faisait sentir, Dandoy n'aurait plus qu'à assurer la documentation de son système de gestion.

«QUEL CONSEIL DONNERIEZ VOUS À UN COLLÈGUE EUROPÉEN QUI SOUHAITERAIT S'ENGAGER DANS LA GESTION DE L'ENVIRONNEMENT?»

«Il faut toujours penser au maintien de la qualité. L'audit environnement est un moyen pertinent de vérifier la qualité des produits et de voir comment améliorer ou réduire le coût d'une production de cette qualité. Dans le cas précis, c'est une opportunité d'un conseil efficace et gratuit, car entièrement financé par la région de Bruxelles.»