



MAISON CRAQUELIN
BISCUITS

ENGAGEMENTS



DURABLES

& CONCRETS
2026



Vision, valeurs et contexte

Maison Craquelin est une biscuiterie implantée dans le Sud de la France, née de l'envie de proposer des produits de qualité, fabriqués avec soin, dans le respect de valeurs humaines, artisanales et territoriales.

L'entreprise s'est construite autour d'un attachement fort à son environnement, à ses savoir-faire et à son territoire méditerranéen.

Cette proximité avec la nature, la mer et les acteurs locaux a naturellement conduit les fondateurs à s'interroger sur l'impact de leur activité et à intégrer, progressivement, des pratiques plus responsables. La démarche RSE de Maison Craquelin s'inscrit dans une logique pragmatique : poser aujourd'hui les bases d'un engagement solide, réaliste et évolutif, en cohérence avec la taille de l'entreprise et le développement de son activité.





PILOTAGE ET PRISE DE DÉCISION

La démarche RSE de Maison Craquelin est pilotée directement par les fondateurs, en lien étroit avec les équipes opérationnelles et les partenaires de l'entreprise.

Les décisions sont prises de manière transversale, en tenant compte :

- des contraintes techniques et réglementaires,
- de l'impact environnemental et social,
- de la faisabilité économique à court et moyen terme.

Cette gouvernance de proximité permet une mise en œuvre concrète des engagements et une adaptation continue des actions en fonction de l'évolution de l'activité.

La démarche RSE repose sur trois piliers complémentaires : la réduction de notre impact environnemental, l'engagement social et l'inclusion, ainsi que le soutien à des filières responsables et locales. Ces engagements s'appuient sur des actions concrètes, intégrées à notre chaîne de valeur.

CONSTRUIT AUTOUR DE **3** **PILIER**



**RÉDUIRE NOTRE IMPACT
ENVIRONNEMENTAL**



**ENGAGEMENT SOCIAL &
INCLUSION**

**FILIÈRE RESPONSABLE &
ANCRAGE TERRITORIAL**





GESTION DES DÉCHETS

Tri systématique des cartons
Collecte et valorisation par Véolia
Sensibilisation des équipes au tri et à la réduction des déchets

Analyse de données 2025 [🔗](#)



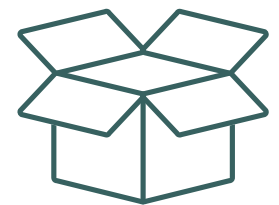
LOGISTIQUE & TRANSPORT

Livraisons en centres-villes réalisées en véhicules électriques, lorsque les solutions logistiques le permettent
Optimisation des flux de livraison pour limiter les émissions liées au transport
Ré-utilisation des palettes d'expédition et des cartons d'emballages

Bilan CO2 synthétique 2025 [🔗](#)

RÉDUIRE NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL

La réduction de l'impact environnemental s'appuie sur des pratiques QHSE intégrées au quotidien, structurant les actions liées aux emballages, aux déchets, aux produits d'entretien et à la logistique, dans une logique d'amélioration continue.

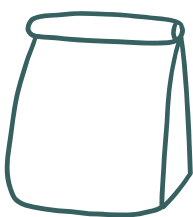


EMBALLAGES

Pour l'ensemble de nos produits, nous utilisons des matériaux d'emballage à base de papier kraft, privilégiant des solutions fonctionnelles et recyclables. Les biscuits sont conditionnés dans des doypacks en papier kraft, et le sur-emballage est réalisé en carton, permettant de limiter l'usage de plastiques et de favoriser le tri et la valorisation des déchets.

Fiche technique [🔗](#)

OPTIMISATION



Les formats d'emballage ont été rationalisés : 2 formats de sachets, 1 format d'étiquette et 2 formats de cartons d'expédition, afin de limiter la consommation de matières et d'optimiser la logistique.

PRODUITS D'ENTRETIEN



Utilisation de produits d'entretien éco-responsables,
Sélection de produits compatibles avec les exigences de l'agroalimentaire,
Procédures de nettoyage limitant les consommations inutiles

Attestation Éco [🔗](#)

QHSE

Nous sommes accompagnés par un cabinet externe spécialisé dans la structuration et le suivi de notre démarche QHSE, en cohérence avec l'évolution de notre activité.

Dossier complet [🔗](#)

Notre engagement repose sur des actions concrètes d'inclusion, notamment à travers un partenariat avec un ESAT pour des missions d'emballage. Il s'exprime également par le soutien à des initiatives associatives locales en lien avec le territoire et l'environnement méditerranéen.

ENGAGEMENT

SOCIAL & INCLUSION



SÉCURITÉ ET CONDITIONS DE TRAVAIL

Nous intégrons les enjeux de sécurité, d'hygiène et de conditions de travail dans son fonctionnement quotidien. Les pratiques QHSE permettent de prévenir les risques professionnels et de garantir un environnement de travail conforme aux exigences du secteur agroalimentaire. Cette démarche est structurée avec l'accompagnement d'un cabinet externe spécialisé, dans une logique d'amélioration continue.

[Accès au dossier](#) 

SOUTIEN À L'ASSOCIATION SAUVAGE MÉDITERRANÉE

Soutient à l'association Sauvage Méditerranée, engagée dans la revalorisation de déchets sauvages collectés sur les plages de Méditerranée (plastiques, filets de pêche, verre poli), ainsi que dans des actions de sensibilisation auprès du grand public. À ce jour cet engagement se traduit notamment par l'acceptation de la Monnaie Sauvage, une monnaie alternative créée à partir de déchets ramassés dans la nature.

[Plus d infos](#) 

INCLUSION PAR LE TRAVAIL

Notre collaboration avec l'ESAT Vert Près se traduit par des missions d'emballage. Ce partenariat permet de confier une partie de nos opérations de conditionnement à des personnes en situation de handicap, dans un cadre professionnel adapté, et s'inscrit dans notre démarche d'engagement social et d'inclusion.

[Fiche technique](#) 

ORIGINE DES MATIÈRES PREMIÈRES

Nous accordons une attention particulière à l'origine et à la qualité de ces matières premières. Les recettes sont élaborées principalement à partir d'ingrédients naturels et d'origine française, tels que le beurre, les œufs, la farine issue de la région du Trièves ou encore des herbes aromatiques comme le romarin, sans ajout de colorants ni de conservateurs.

Dans une logique d'amélioration continue, l'entreprise souhaite renforcer dans les mois à venir le recours à des circuits courts, afin de favoriser la traçabilité, soutenir les filières locales et limiter les impacts liés au transport.



FARINE



ŒUFS



BEURRE

Fiche technique 

PRIX ÉPICURE



Une distinction reçue au Prix Épicures, qui récompense les produits d'épicerie fine pour leur qualité et leur exigence. Cette reconnaissance valorise notre savoir-faire artisanal et la cohérence de nos choix en matière de matières premières et de filières.

FILIÈRE RESPONSABLE & ANCRAGE TERRITORIAL



PROVENCE
ENJOY THE UNEXPECTED

**LABELLISATION
MARQUE
PROVENCE**

Maison Craquelin est fièrement associée à la Marque Provence, une initiative qui valorise les entreprises et produits ancrés dans l'identité et les savoir-faire de la Provence.

Cette reconnaissance met en avant notre attachement à notre territoire, notre culture culinaire locale et notre engagement à préserver et faire vivre les traditions et les valeurs provençales.

En savoir plus 

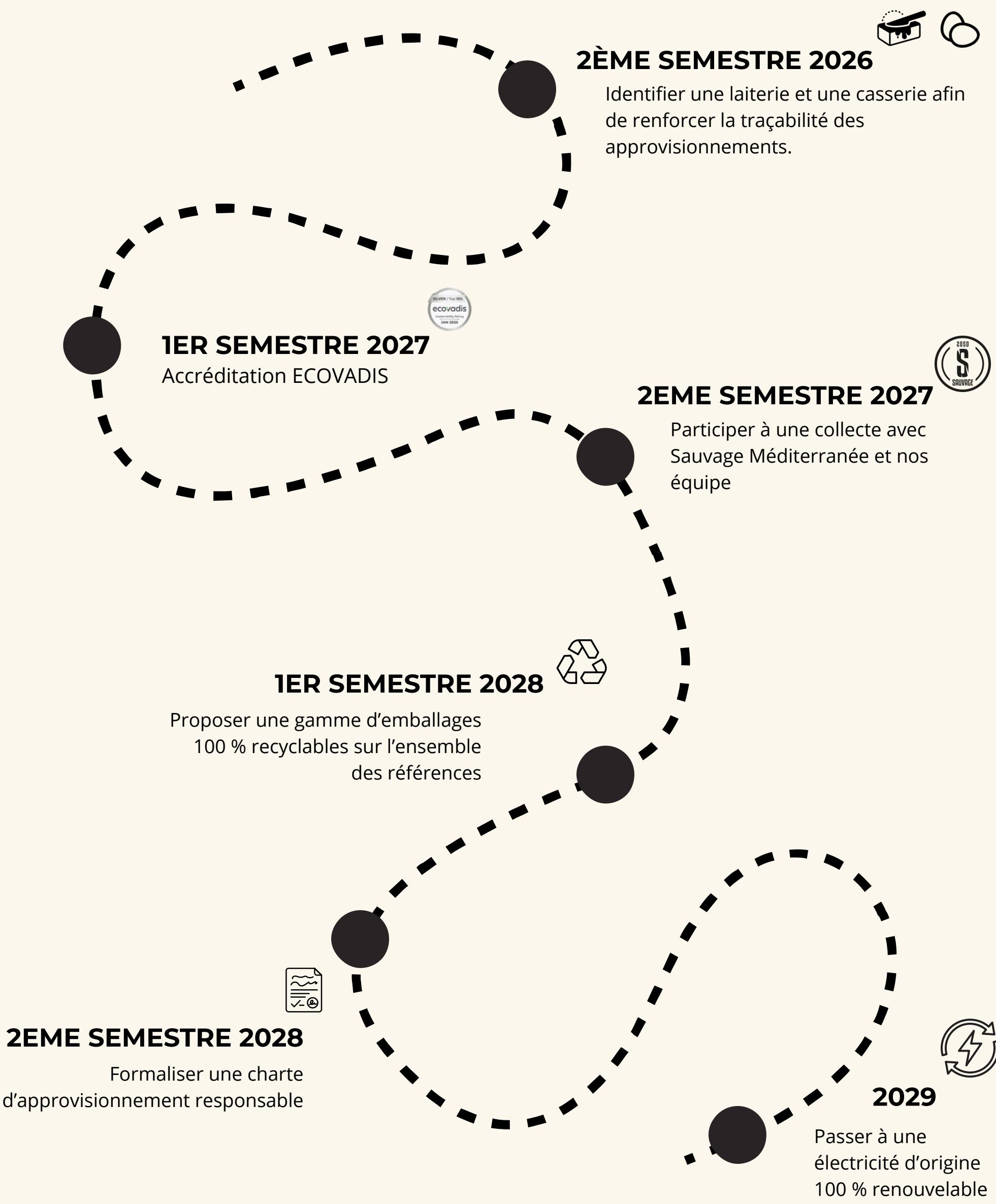


FABRICATION ARTISANALE

Nos biscuits sont élaborés selon un savoir-faire artisanal, avec des étapes de fabrication réalisées manuellement, garantissant la maîtrise des recettes, la qualité des produits et le respect des matières premières.

PROGRAMME D’ACTIONS RSE

Afin de structurer et faire évoluer sa démarche RSE, nous mettons en place un calendrier d’actions progressif, présenté ci-dessous. Ce plan vise à renforcer les engagements existants et à faire évoluer les actions menées en fonction du développement de l’entreprise.



CONTACT

Maison Craquelin

94 avenue de la Sarriette
13 600 LA CIOTAT

☎ 04 22 91 03 64

✉ info@maison-craquelin.com

🌐 www.maison-craquelin.com

Suivez-nous sur

Follow us

📷 **f** **in**

