

RAPPORT DE RESPONSABILITÉ

SOCIÉTALE D'ENTREPRISE

2021

À cœur
D'AGIR

*Les gourmands
engagés*

la mie
CÂLINE

ATELIER «PAINS & RESTAURATION»



SOMMAIRE

ÉDITO

de David GIRAUDEAU - *Directeur Général*
et de Sylvia TOUBOULIC BARRETEAU
Directrice Générale Déléguée & Responsable des services Développement & RSE 3

MONTS FOURNIL - LA MIE CÂLINE 4

Une histoire longue de
4 générations de boulangers 4

Quelques années d'actions
vers un développement durable 8

Charte des Valeurs de La Mie Câline 9

NOS ENGAGEMENTS 10

Un engagement sociétal puisque
les bons produits font les bons amis 11

Un engagement social parce qu'il est important
de prendre soin des humains autant que du bon
pain 15

Un engagement environnemental parce que
la planète aussi a besoin de douceurs 21

NOS DÉMARCHES RSE SUR NOTRE TERRITOIRE ET AU-DELÀ 25

SCORECARD 27



Notre volonté : faire mieux chaque jour !



DAVID GIRAUDEAU
DIRECTEUR GÉNÉRAL

Depuis maintenant 4 générations, notre famille a toujours vécu en accord avec les richesses de cette belle planète. Nous avons su développer nos activités professionnelles en ayant conscience que respecter le milieu naturel qui nous entoure était un devoir absolu.

Les démarches entreprises depuis maintenant 13 ans (adhésion au Collectif Génération Responsable, stratégie RSE affichée et au cœur de la bonne marche de l'entreprise) sont aujourd'hui une évidence : agissons plus fort, plus vite pour que les catastrophes annoncées ne se produisent pas.

Nous devons mener de front des

enjeux qui pourraient au premier abord paraître contradictoires : optimiser le modèle économique de nos chers franchisés en leur permettant de vendre leurs produits au meilleur prix tout en veillant à être chaque jour plus vertueux pour les Hommes qui nous entourent, pour les matières premières dont nous avons besoin, pour nos 43 millions de consommateurs qui nous font confiance.

C'est un formidable défi que chacun des 2 200 collaborateurs qui travaille pour l'écosystème La Mie Câline est prêt à relever.

Je suis très optimiste pour l'avenir : cet objectif ambitieux

sera tenu. La responsabilité et l'action des entreprises sont des maillons essentiels pour résoudre les problèmes complexes auxquels nous devons faire face.

À La Mie Câline, nous sommes plus que jamais résolus à prendre nos responsabilités et à apporter notre contribution à la résolution de cette difficile équation.



SYLVIA TOUBOULIC BARREAU
DIRECTRICE GÉNÉRALE DÉLÉGUÉE & RESPONSABLE DES SERVICES DÉVELOPPEMENT & RSE

Un monde où la gourmandise a sa place, c'est bien. Un monde où elle rime avec "Responsabilité", c'est encore mieux ! Et c'est bien dans cette direction que La Mie Câline avance depuis plus de 35 ans maintenant.

A La Mie Câline, l'humain est au centre des préoccupations. La volonté de "faire du bien" est ancrée dans l'ADN de notre enseigne et oriente nos décisions stratégiques.

Œuvrer à la qualité de vie de nos collaborateurs, de nos franchisés et de leurs équipes en magasin. Choisir des matières premières plus saines pour l'homme, la planète et l'animal. Limiter au maximum nos émissions de CO2

et l'impact environnemental lié à notre activité, sont les enjeux sur lesquels nous priorisons nos actions chaque jour.

Ainsi, nous avons cette année réalisé notre troisième bilan carbone, investit dans le blé Bio ou issu de la CRC (Culture Raisonnée Contrôlée) et 100% français pour l'ensemble de notre gamme pain, effectué une enquête nationale sur le bien-être de nos franchisés et bien d'autres actions concrètes encore que vous découvrirez dans ce premier Rapport de Responsabilité Sociétale d'Entreprise.

L'ensemble des membres du Comité de Direction et l'ensemble des actionnaires de Monts Fournil

sont unanimes, il faut avancer en ce sens : innover, chercher les solutions pertinentes qui nous emmèneront vers la transition écologique, tout en respectant l'équilibre économique de l'ensemble des parties prenantes de notre système : nos partenaires franchisés, nos collaborateurs, nos fournisseurs et nos chers clients.

Avec humilité face à l'ampleur de la tâche, mais avec détermination, l'équipe des Gourmands Engagés vous promet une chose : faire de son mieux chaque jour !

MONTS FOURNIL

LA MIE CÂLINE

| De 1850 à 2000...

UNE HISTOIRE LONGUE DE 4 GÉNÉRATIONS DE BOULANGERS



La Mie Câline, c'est d'abord une histoire de meuniers. **En 1850, la famille Barreteau s'approprié le moulin de la Bourrie** situé dans le petit village de **Sallertaine en Vendée**. Meuniers de père en fils, la famille choisit en 1920, la gestion du Four Banal pour faire de ce lieu une charmante auberge. Angéline et Louis Barreteau ferment l'auberge en 1940 pour se dédier uniquement à la fabrication et à la vente de pain. La boulangerie Barreteau était née. En 1950, leur fils aîné, Daniel, reprend l'affaire familiale, accompagné de Jeanne-Marie, son épouse. André Barreteau naît en 1952 et grandit au rythme des fournées, des allées et venues des clients, et des tournées de livraisons en calèche.

Profitant de l'essor balnéaire récemment apparu après la guerre, la sœur de Daniel, Simone et son mari Gabriel Biron, achètent une boulangerie située dans la ville de Saint-Jean-De-Monts. Mais le destin a voulu que la santé de Gabriel les pousse à se séparer de ce beau projet. **C'est alors, en 1957, que Daniel et Jeanne-Marie rachètent les murs de la boulangerie** et font prospérer l'affaire durant de longues années. L'arrivée des congés payés dans les années 60

favorise l'essor du commerce côtier. Les travailleurs des villes viennent profiter des plages. La côte construit des logements pour accueillir ces nouveaux et nombreux occupants qui laissent place, en hiver, au calme et à la tranquillité d'une petite commune de province.

Entre les saisons estivales effrénées et la paisibilité des hivers, André apprend le métier de boulanger pâtissier et passe son CAP en 1969. Après quelques années à Nantes et Paris, il travaillera aux côtés de ses parents jusqu'à la reprise de l'affaire en 1977 avec son épouse Michelle. Catherine, la sœur cadette d'André, restera, elle aussi, à ses côtés et vivra l'épopée avec autant de foi en son frère que d'ardeur et de passion pour le commerce.

1985

*le premier terminal
de cuisson à Challans
en Vendée*



Lors d'un séjour à Paris, attirés par une odeur de pains au chocolat juste sortis du four, André et Michelle comprennent alors que le vendre chaud est une des clés de la réussite. Des cuissons étalonnées sur la journée, du chaud et du frais à tout moment, moins de contraintes horaires si particulières au métier de boulanger, l'idée du cru surgelé était semée et ne tarderait pas à germer.

En 1985, le premier terminal de cuisson voit le jour à quelques encablures de Saint-Jean-De-Monts, non loin de Sallertaine, à Challans. Tenu par le frère et la belle-sœur de Michelle, le premier magasin La Croissanterine est né. Faciliter le métier de boulanger, le rendre accessible au plus grand nombre, en faire bénéficier ses proches, amis et autres connaissances : un concept qui marche ! Voilà les motivations qui ont poussé André vers la franchise.

En 1994, c'est le moment de structurer l'organisation du métier de franchiseur grâce à l'aide de la Fédération Française de la Franchise, et plus particulièrement grâce aux riches interventions de Monsieur Charles Sérroude, éminent consultant de l'époque.

Deux ans plus tard, le réseau compte 35 magasins et les ambitions de croissance imposent la construction d'un nouveau site de production : Monts Fournil est créé.

La réussite du réseau La Mie Câline n'est pas uniquement due à la qualité de ses partenaires, ni aux excellents emplacements de ses points de vente. Elle l'est aussi et surtout grâce à la qualité de ses produits et à l'intuition avant-gardiste d'André, Catherine et Michelle, d'inclure une offre de sandwicherie et de restauration rapide à la gamme de boulangerie traditionnelle.

Des cuissons sur place et devant le client tout au long de la journée, répondant à la moindre envie et accessible à tous les porte-monnaie grâce à une dynamique commerciale sans pareil, ce sont les clés de la réussite du concept La Mie Câline.

Catherine veut choyer ses clients, tous ses clients, et voit au travers d'un sport qu'elle connaît bien, une piste non explorée vers laquelle elle va entraîner ses collaborateurs. Chaque année, après plus de 100 tournois dans les villes où l'enseigne est implantée, elle fera venir à Saint-Jean-De-Monts plus de 800 jeunes joueurs de basket pour des finales inoubliables au bord de la mer : le premier tournoi **La Mie Câline Basket Go a lieu en 1997.**



*Les fondateurs :
Michelle Banneteau, André Banneteau
et Catherine Quittonneau*



*Une enseigne
créée par des
gourmands pour
des gourmands...*

| De 2000 à aujourd'hui...

16 ans après son premier magasin, Monts Fournil inaugure en 2001 son 100^{ème} commerce et doit faire face à sa croissance constante, en doublant la surface de production. Les portes du site de production s'ouvrent au public et lui permettent d'accueillir aujourd'hui plus de **4 000 visiteurs par an**. **Cette même année, une action de solidarité** est lancée pour aider l'**association Nutrition Santé Bangui** à installer des bassins de spiruline et à **lutter contre la malnutrition des enfants en Centrafrique**.

La tête dans le guidon mais le cœur toujours attaché à son histoire et ses racines, **André rachète la boulangerie de son enfance à Sallertaine en 2002** et en fait un musée dédié au métier du pain, où des ateliers de fabrication sont régulièrement proposés aux touristes, écoles ou associations souhaitant découvrir les secrets de ce noble métier.



Le site de production en 2003

Nous sommes **en 2004**, 29 années de travail sans relâche, il est temps pour le site de production de prendre du recul et de structurer ses process : **Monts Fournil obtient l'ISO 9001**.

Le développement du réseau se poursuit sereinement, **André Barreateau devient Président de la Fédération de la Boulangerie Pâtisserie Française en 2006** et prépare l'avenir en créant le Comité d'Orientation Junior dont fait partie **David Giraudeau** (petit-fils de Gabriel et Simone Biron) devenu Directeur Général **en 2008**.

Cette même année, l'enseigne passe un nouveau cap avec l'ouverture d'un premier point de vente en périphérie de la ville de Poitiers. Sur cette même lancée et pour fêter **en 2010** son quart de siècle passé, l'enseigne ouvre **son premier magasin sur aire d'autoroute**.



Cette aventure déjà très riche se poursuit **en 2012** avec un **nouveau logo, une nouvelle image et un nouvel agencement de magasins** : "l'Atelier Pains et Restauration" fait son apparition ! La Mie Câline fait peau neuve tout en conservant sa passion et, pour remercier ses fidèles clients, lance **en 2013** son programme de fidélisation.

Sensibilisée aux enjeux environnementaux, **Lara Barreateau**, fille aînée d'André et Michelle, créera et tiendra le poste de **Responsable Développement Durable jusqu'en 2013**. Elle sera à l'initiative de la création d'une plateforme d'expédition "verte" pour les produits frais et les emballages. Elle signera la **charte d'engagements des réseaux du Collectif Génération Responsable**.

En 2016, David Giraudeau tient les rênes de l'entreprise depuis déjà 8 ans et souhaite emmener aux larges ses plus de 2 200 collaborateurs en s'engageant auprès du skipper **Arnaud Boissières** pour la course mythique du **Vendée Globe**.



Nous sommes **en 2018**, une année qui laisse place aujourd'hui à une nouvelle ère pour notre enseigne. Une ère basée sur la transparence, le dialogue, l'innovation et l'écologie : l'ère de **la Responsabilité Sociétale d'Entreprise**. La labellisation de notre enseigne comme **Enseigne Responsable® en 2018** vient officialiser notre volonté de nous engager.

Le 1^{er} janvier 2019, le programme **"A Cœur d'Agir"** est lancé et les premiers plans d'actions voient le jour. Monts Fournil confirme ses ambitions RSE et accélère sa transition.

Enfin, arrive **2020**... Une année si particulière, unique, pleine d'inattendus et d'incertitudes. 2020 n'aura pas gagné le prix de la meilleure année mais s'il y a bien un principe qui fait partie de notre identité c'est de toujours apprendre, rebondir en toutes circonstances. **Alors en 2020, nous nous sommes plus que jamais servi de nos valeurs d'écoute, d'adaptabilité et de solidarité avec nos 2 200 collaborateurs sur tout le territoire, pour accompagner nos franchisés le mieux possible lors de cette crise inédite.**

En 2021, La Mie Câline réalise son **4^{ème} audit Enseigne Responsable** et devient la **1^{ère} enseigne classée de catégorie A**.



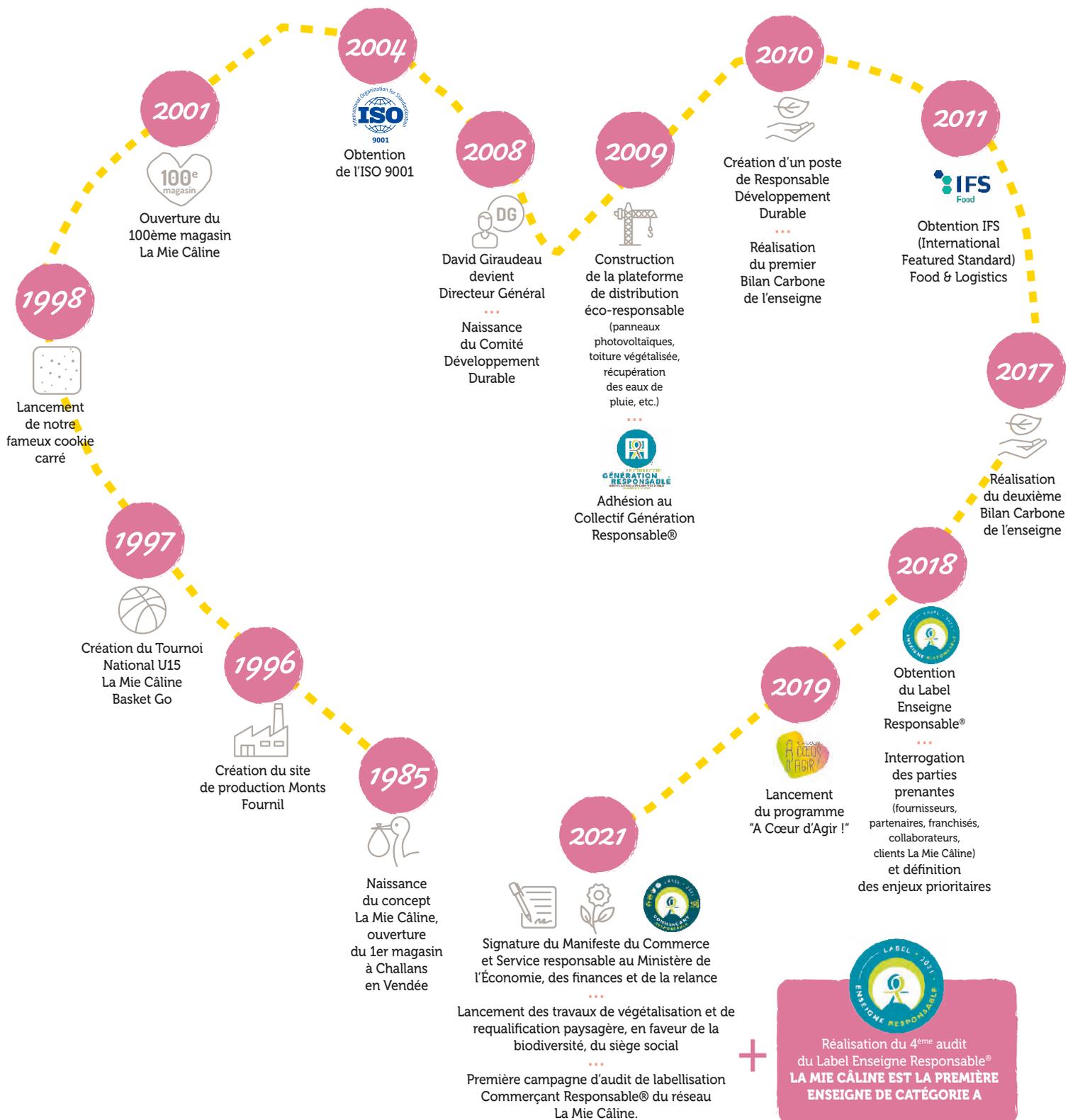
LE TROPHÉE DU CLUB DE LA FRANCHISE 2020/2021

OBTENTION DU TROPHÉE DE LA FRANCHISE DU FRANCHISEUR AYANT LE MIEUX ACCOMPAGNÉ SON RÉSEAU DURANT LA CRISE SANITAIRE.



Quelques années d'actions...

...VERS UN DÉVELOPPEMENT DURABLE



Charte des valeurs de **LA MIE CÂLINE**

LE RESPECT DES AUTRES

en toutes circonstances, à l'égard de tous

LE SENS DE LA COMMUNICATION

par l'écoute active et l'échange constructif

LA COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE

par la formation permanente et la volonté d'apprendre chaque jour

LA SOLIDARITÉ

nourrit la volonté de réussir par un esprit positif,
y compris dans les périodes difficiles et de doute

LA LOYAUTÉ

offre la clarté, la transparence et permet de faire jaillir la confiance

L'HONNÊTÉTÉ

apprécie le contrôle qui développe la confiance en soi et aux autres

*Il est difficile de tout réussir mais inacceptable
de ne pas essayer de vivre le meilleur !
Se priver de l'une ou plusieurs de ces valeurs nous
fragilise, appauvrit nos relations, entache nos
initiatives, banne la route de l'excellence et parfois
nous propulse vers l'innéparable.*

*André Banneteau
Fondateur de La Mie Câline*

NOS ENGAGEMENTS...

NOTRE VOLONTÉ :

Faire de notre mieux chaque jour !

NOTRE MISSION :

À La Mie Câline, nous avons à cœur de câliner notre planète, nos franchisés, nos collaborateurs, nos partenaires et nos clients avec des produits toujours plus câlins et responsables.

Pour notre avenir et celui de nos enfants, ensemble, construisons La Mie Câline de demain : La Mie Câline responsable !

NOTRE PROGRAMME

À CŒUR D'AGIR !

La Mie Câline s'engage dans l'ombre depuis plusieurs années, sans mettre de mots, de noms et sans communiquer sur ses actions. Parce que pour la famille Barreteau, s'engager était déjà une façon naturelle de voir le monde. **Face à l'ampleur des enjeux environnementaux, sociaux et sociétaux, nous mettons les bouchées doubles depuis 2018.** C'est ainsi que le département RSE est né au sein du siège social.

Et comme à La Mie Câline, nous avons à cœur d'agir, nous avons créé un programme du même nom : **A Cœur d'Agir !** C'est un peu une façon d'acter notre démarche responsable, de centraliser nos engagements et nos idées. L'ensemble de la grande famille La Mie Câline est concerné et chaque membre ajuste les actions de son quotidien selon cette démarche.



CE PROGRAMME A ÉTÉ CRÉÉ EN 2018 ET S'APPLIQUE QUOTIDIENNEMENT DEPUIS LE 1ER JANVIER 2019. IL INSCRIT L'ENSEIGNE VERS LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET SOLIDAIRE AUTOUR DE 3 ENGAGEMENTS :

UN ENGAGEMENT SOCIÉTAL : *"Les bons produits font les bons amis"*

UN ENGAGEMENT SOCIAL : *"Prendre soin des humains autant que du bon pain"*

UN ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL : *"La planète aussi a besoin de douceurs"*

UN ENGAGEMENT SOCIÉTAL, PUISQUE...

LES BONS PRODUITS FONT LES BONS AMIS !



La Mie Câline s'engage chaque jour à bien nourrir ses clients, avec des produits sains et responsables, respectueux de l'environnement, de l'homme et de l'animal. Cela vaut pour tous les produits qui sont fabriqués dans son unique site de production de Vendée puis vendus dans l'ensemble de ses magasins.

Fidèle aux valeurs de la boulangerie traditionnelle, l'enseigne sélectionne **les meilleures matières premières, d'origine française et labellisées.** Pour élaborer ses spécialités et ses recettes, elle privilégie les ingrédients de saison, frais et locaux.

La Mie Câline entend inscrire durablement le "mieux manger" à la carte. Ainsi, elle supprime les additifs controversés et développe les offres "Healthy" et "Veggies". Pour informer toujours mieux ses clients, elle privilégie la clarté et la transparence.

Son site de production unique, fabrique l'ensemble des produits de boulangerie, viennoiserie, pâtisserie et produits traiteurs en exclusivité à l'ensemble du réseau La Mie Câline. Plus de 120 références et 30 innovations par an, dans une unité de production certifiée :



Une Question à...

Stéphane Demange
Contrôleur Général

Comment La Mie Câline veille à la sécurité de ses consommateurs ?



La Mie Câline place la sécurité de ses clients au rang des priorités en déployant une stratégie à 2 niveaux.

Le 1^{er} niveau est essentiellement basé sur la PREVENTION

- > En formant l'intégralité de ses équipes à la maîtrise des risques alimentaires (obligatoire tous les ans)
- > En sélectionnant rigoureusement ses matières premières avec une attention toute particulière sur leur qualité, leur origine et la sûreté des fournisseurs
- > En validant la conformité sanitaire des matières premières les plus à risques par la mise en place d'analyses libératoires

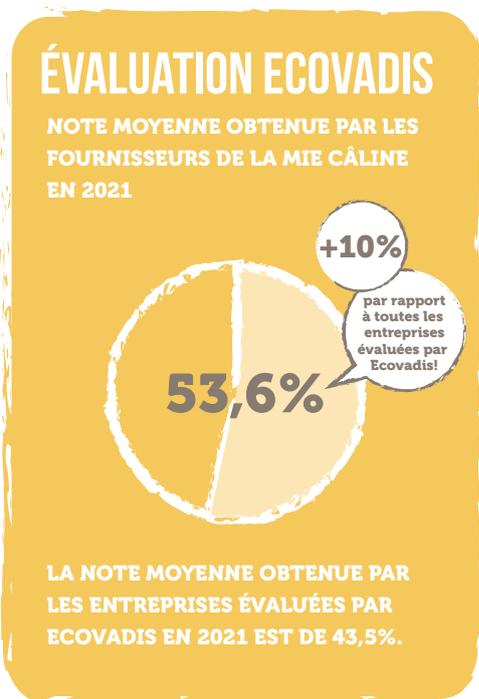
Le 2^{ème} niveau est quant à lui basé sur la SURVEILLANCE et le CONTROLE

- > En vérifiant la qualité sanitaire des produits vendus à nos clients (plan de prélèvements obligatoire par un laboratoire indépendant)
- > En contrôlant la bonne application de nos process en magasin (audit d'inspection annuel qui simule un contrôle des autorités sanitaires par un organisme indépendant, audits internes par nos animateurs régionaux)
- > En évaluant la maîtrise sanitaire de chaque point de vente par la classification de chaque magasin par niveaux de risques au travers d'indicateurs fiables et ciblés.

- > En intervenant directement dans chaque magasin dès qu'un indicateur révèle un risque potentiel pour un accompagnement par un expert (détection des non-conformités et leurs origines, mise en place d'actions correctives ou formation et suivi dans le temps).



Depuis 2021, La Mie câline lance **une démarche d'audits Ecovadis** qui permet de mesurer les **performances RSE des fournisseurs** et de les inciter à mettre en place des plans d'amélioration continue.



Une Question à...

Sébastien Le Troadec

Responsable Services Achats & Logistique



Quelle est la politique d'achat de La Mie Câline ?

Les services achats et logistique, au même titre que l'ensemble de l'enseigne La Mie Câline, sont au cœur du programme "A Cœur d'Agir !" qui nous engage tous.

Ces 2 services s'articulent autour de 4 axes d'amélioration RSE :

- > Le management de la performance RSE des fournisseurs, accompagné par ECOVADIS, leader mondial dans ce domaine.
- > Des produits sains et responsables avec une diminution massive des additifs, la transparence des compositions à disposition des consommateurs et la provenance France privilégiée.
- > Une recyclabilité totale pour les emballages et la mise en place d'actions d'incitation maximale à la réutilisabilité.
- > L'organisation des flux de distribution visant à réduire, par une organisation optimisée, nos tournées de livraison tout en privilégiant des moyens de transport dernière génération moins énergivores.

LA MIE CÂLINE ORIENTE SES ACTIONS SOCIÉTALES SUR 3 AXES :

- | CHOISIR DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ ET RESPONSABLES
- | PROPOSER UNE OFFRE DIVERSIFIÉE ET HEALTHY
- | DONNER UNE INFORMATION CLAIRE ET TRANSPARENTE

CHOISIR DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ ET RESPONSABLES

> FAVORISER ET DÉVELOPPER LE SOURCING FRANÇAIS ET LABELLISÉ

Aujourd'hui, les farines de blé utilisées pour l'ensemble de ses pains sont **100 % françaises** et issues de l'agriculture biologique ou de blés certifiés Culture Raisonnée Contrôlée.

Le beurre de son croissant bénéficie quant à lui de l'AOP Poitou-Charentes.

Les viandes de volaille et de bœuf sont **100 % Origine France**, et ce sera également le cas pour le jambon cuit d'ici la fin 2021. À cette même date, tous les achats d'œufs seront issus de poules élevées en plein air et également origine France.

À partir de 2022, les cafés et thés bio seront déployés sur l'ensemble du réseau.

En 2023, les 13 filières d'approvisionnement seront soumises à des objectifs d'amélioration continue.



> PRIVILÉGIER LES INGRÉDIENTS DE SAISON, FRAIS ET LOCAUX

La Mie Câline a renouvelé entièrement ses gammes et propose désormais **deux collections annuelles** qui font la part belle aux **fruits et aux légumes** en provenance directe des **primeurs locaux**, implantés à proximité des magasins.

L'enseigne entend sensibiliser de plus en plus ses clients aux cycles naturels de production, jusqu'à tendre vers 100% de fruits et légumes de saison d'ici 2025.



PROPOSER UNE OFFRE DIVERSIFIÉE ET DES ALTERNATIVES "HEALTHY"

> PROPOSER DES RECETTES TOUJOURS PLUS SAVOUREUSES ET SUPPRIMER LES ADDITIFS CONTROVERSÉS

La Mie Câline a arrêté une liste de **37 additifs controversés**, bannis de la composition de ses produits. Certains ingrédients, comme les matières grasses hydrogénées seront utilisés en quantité limitée, au même titre que l'huile de palme qui bénéficie de la **certification RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil)**.

De façon plus globale, l'enseigne souhaite réduire le nombre d'additifs dans les ingrédients qu'elle utilise : **maxi 5 pour toutes les matières premières utilisées pour la production de ses produits à l'horizon 2023** et **maxi 10, pour l'ensemble des produits finis vendus en magasins**.

OBJECTIF
2023

5 ADDITIFS
MAX
pour
100%
DES MATIÈRES
PREMIÈRES
UTILISÉES



> DÉVELOPPER LES OFFRES "HEALTHY" ET "VEGGIES"

La Mie Câline ne cesse d'élargir sa gamme de produits, afin de multiplier les alternatives **"Healthy"**, intégrant plus de fruits et légumes, ainsi que les recettes **"Veggies"**, qui ne contiennent pas de produits carnés. Par ailleurs, des desserts associant fruits et fromage frais allégé, "Les Bulles de fruit", sont systématiquement proposés en option.

RÉFÉRENCES "VEGGIES"
AUJOURD'HUI DISPONIBLES
SOIT 20 % DE L'OFFRE EN
RESTAURATION RAPIDE



DONNER UNE INFORMATION CLAIRE ET TRANSPARENTE

> DÉVELOPPER L'INFORMATION ET LA PÉDAGOGIE AUPRÈS DES CLIENTS AUTOUR DU "BIEN MANGER"

Dans tous ses magasins, La Mie Câline met l'accent sur l'information et la pédagogie, afin de sensibiliser ses clients à l'importance du "bien manger". Une identification claire permet d'ores et déjà de repérer au premier coup d'œil les produits "Veggies" dans les vitrines.



Une Question à...

Emilie Heiser

Responsable Stratégie Produits et Actions Marketing

Pourquoi c'est important de dire à nos clients ce qu'il y a dans leur assiette ?



A La Mie Câline, nous avons à cœur de faire des produits bons et sains, de prendre soin des humains autant que du bon pain... Et tout ça en câlinant notre planète chaque jour !

Telle est notre mission quotidienne, incarnée par le lancement de notre démarche RSE et du programme « A cœur d'Agir ! ».

Nous avons la profonde conviction que la transparence est une clé essentielle pour préserver et garantir une relation de confiance entre nos 240 magasins

et notre belle communauté de consommateurs.

La transparence pour nous c'est d'être honnête, de pouvoir indiquer clairement nos axes d'amélioration sur la composition de nos produits. Nous sommes bien conscients que nous ne sommes pas parfaits sur tout mais ce qui compte c'est d'être clair vis-à-vis de nos clients et de leur montrer que nous sommes bien engagés vers une démarche de progrès avec une information transparente, sur nos matières premières, nos emballages etc.

Vous avez dit "TRANSPARENCE" ?

La Mie Câline a lancé la **RÉFLEXION** pour favoriser l'accès aux **INFORMATIONS NUTRITIONNELLES** et à la **COMPOSITION DE SES PRODUITS** auprès des consommateurs sur le lieu de vente **D'ICI À 2023.**

Témoignage de...

Vincent Guittonneau

Directeur Marketing et Communication



Le programme "Les bons produits font les bons amis" a été initié par un collectif pluridisciplinaire du groupe. Toutes les expertises, qui œuvrent chaque jour pour faire rayonner notre marque joviale et décomplexée, y sont représentées.

Pousser toujours plus loin la naturalité de nos recettes et imaginer sans cesse avec nos partenaires-fournisseurs l'évolution de chacune de nos 13 filières sont 2 enjeux majeurs pour notre

écosystème La Mie Câline : notre unique site de production, les collaborateurs Monts Fourmil, les franchisés et salariés du réseau de franchise.

Nous portons avec beaucoup d'humilité ce programme mais aussi de fierté : celle de se promettre collectivement de s'améliorer toujours et chaque jour prendre des engagements sincères et courageux pour nos consommateurs.

UN ENGAGEMENT SOCIAL, PARCE QU'IL EST IMPORTANT DE...

PRENDRE SOIN DES HUMAINS AUTANT QUE DU BON PAIN !

Depuis 1985, l'enseigne La Mie Câline grandit et s'épanouit avec les femmes et les hommes qui partagent son aventure professionnelle. Tous se retrouvent autour de valeurs communes comme le **respect des autres, la compétence professionnelle et la solidarité.**

Chaque jour, l'entreprise vendéenne s'engage aux côtés de ses collaborateurs, franchisés et salariés, afin de les aider à trouver le bon équilibre entre vie professionnelle et vie privée.

Ainsi, La Mie Câline veille à améliorer en permanence la qualité de vie au travail : elle favorise le bien-être et l'épanouissement personnel, tout en demeurant à l'écoute des attentes de chacun. Portée par une réussite collective exemplaire, l'enseigne encourage le travail collaboratif, la solidarité au sein de son réseau et entretient la proximité avec les acteurs locaux.

A La Mie Câline, on travaille sérieusement sans se prendre au sérieux !



LES ACTIONS SOCIALES DE LA MIE CÂLINE SUR 2 VOILETS :

- | *ENTREtenir le BIEN-ÊTRE DES SALARIÉS DE L'ENSEIGNE*
- | *DÉVELOPPER LA SOLIDARITÉ ET LE COMMERCE RESPONSABLE AU SEIN DU RÉSEAU*

| *ENTREtenir le BIEN-ÊTRE DES SALARIÉS DE L'ENSEIGNE*

> FAVORISER LE BIEN-ÊTRE ET L'ÉPANOUISSEMENT PERSONNEL

Très tôt, La Mie Câline a su créer, au sein de ses équipes, toutes les conditions d'une qualité de vie au travail. À cet effet, l'enseigne a multiplié les initiatives comme la mise en place d'ateliers bien-être ou encore la création d'une crèche d'entreprise ; sans oublier un programme d'accompagnement au bien-être pour ses franchisés.



GREAT PLACE TO WORK !

Les actions menées par La Mie Câline pour **AMÉLIORER LA QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL DE SES COLLABORATEURS** ont été saluées par **L'OBTENTION EN 2016 DU LABEL "GOOD PLACE TO WORK"** : une certification qui récompense les entreprises où il fait bon travailler, celles qui ont reçu 65 % de réponses positives au questionnaire anonyme et confidentiel "Trust Index", avec un résultat de 70% des collaborateurs du siège social considérant qu'il y fait bon travailler.

Le rôle du Comité Social et Économique (ou Comité d'entreprise) est aussi très important dans la vie au quotidien des collaborateurs du siège social, Monts Fournil. Avec des rencontres mensuelles avec la Direction Générale du groupe, les représentants du personnel apportent lien et cohésion

entre les collaborateurs. Son rôle est aussi central dans le **bien-être des collaborateurs** et la direction de l'entreprise apporte un maximum de soutien aux projets initiés par ce comité dynamique et mobilisé.

Témoignage de...

Lydie Lamothe

Secrétaire du Comité Social et Economique & cheffe de projets



Le CSE de La Mie Câline prend très à cœur les actions de soutien au Développement Durable. Nous avons récemment soutenu un projet de location de vélos électriques destiné aux salariés du siège social Monts Fournil, pour effectuer leur déplacement domicile-lieu de travail. Et ce sont 5 salariés qui se sont lancés dans ce défi sportif et éco-responsable !

Nous avons à cœur de :

> Proposer des activités diversifiées à chaque salarié (et leur famille), quelle que soit sa situation et à chaque étape de sa vie ;

> Favoriser les échanges de pratiques, de réflexion et être force de propositions pour répondre aux attentes du plus grand nombre ;

> Représenter et accompagner les salariés auprès de la direction pour toutes les demandes liées à l'amélioration des conditions de travail. 3 membres du CSE font d'ailleurs partie de la Commission Santé, Sécurité et Conditions de Travail (CSSCT).

Soucieuse de fidéliser ses forces vives, l'entreprise a également ouvert son **actionnariat** à ses collaborateurs, tout en développant un système de **formation** qui favorise l'évolution en interne.

OUVERTURE DU CAPITAL AUX COLLABORATEURS

CALIN' ACTION 1
clôturé
en 2020

+35,5%
en 6 ans

95
PERSONNES
bénéficiaires

Nouveau plan d'actionnariat Calin'Action 2 prévu fin 2021

FORMATION À LA MIE CÂLINE



+ DE 1000 H/AN
sur l'ensemble du réseau

Une Question à...

Catherine Gohau

Responsable Ressources Humaines

C'est quoi le bien-être au travail à La Mie Câline ?

La Mie Câline est une entreprise à taille humaine avec une dimension sociale forte. L'ambiance conviviale, la bonne humeur, le plaisir collectif constituent notre ADN, le "Délicieusement Sympa", slogan de l'enseigne.

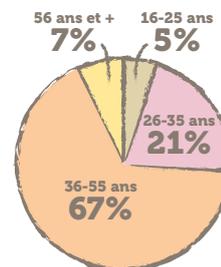
Faire en sorte que nos équipes viennent travailler chaque jour avec le sourire est un de nos challenges quotidien. L'accompagnement et l'évolution professionnelle de nos collaborateurs font partie de notre culture. Cette entreprise donne sa chance à tout le monde. Notre index Egalité Hommes

Femmes 2020 est de 94%. Une attention particulière est portée aux souhaits de bien-être et aux besoins de nos collaborateurs, à l'équilibre vie professionnelle / vie personnelle.

Ainsi la mutuelle est prise en charge à 100%, un séminaire Happy pour l'ensemble des équipes est organisé chaque année ; un partenariat est en place avec une micro-crèche à proximité du siège de l'entreprise. La réussite partagée est dans nos valeurs.

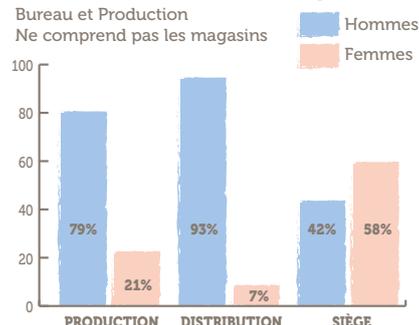
REPARTITION ÂGES

Bureau et Production
Ne comprend pas les magasins



REPARTITION HOMMES/FEMMES

Bureau et Production
Ne comprend pas les magasins



Quelques exemples concrets réalisés...



Signature de la charte de sécurité routière avec la préfecture de la Vendée en 2019 et mise en place d'un plan de formation et de sensibilisation pour les 290 collaborateurs du siège social.



Ateliers Découverte en développement personnel et bien-être proposés à nos collaborateurs lors de la pause du midi.



Adhésion à la Fondation Agir Contre l'Exclusion (FACE Vendée) qui propose aux collaborateurs une prestation d'assistance sociale offerte par l'entreprise. Elle leur donne la possibilité de partager leur expérience et d'accompagner des personnes en réinsertion professionnelle.



Création en 2013 de la plateforme de communication interne "La CâlinoSphère", dédiée à l'ensemble du groupe pour une meilleure communication interne, du partage et de la cohésion.

Témoignage de...



Manon Tornabene
Chargée de Communication Interne

Des ateliers bien-être !

Tout est dit dans le titre : réflexologie plantaire, gestion des émotions grâce aux huiles essentielles, parentalité positive : voici un court résumé des ateliers proposés à l'ensemble des salariés de Monts Fournil.

Des sessions de 45 minutes permettent à chacun de découvrir

des nouveautés auxquelles ils n'auraient pas pensé ou pour lesquelles ils n'osaient pas se lancer seuls.

Le petit + : Sur le site de production, la majorité travaille en 3/8 donc, pour n'oublier personne, les horaires sont pensés pour que tous y participent, même ceux de nuit.

> DEMEURER À L'ÉCOUTE DE CHACUN

Avec la création d'un "Happy Lab", La Mie Câline apporte une solution de partage des bonnes pratiques managériales pour ses franchisés et responsables de magasins.

Novembre 2020, le franchiseur s'inquiète de la santé de ses dirigeants à la sortie du confinement et lance une enquête "Santé du Dirigeant". Cet outil de mesure du bien-être permettra d'avoir une visibilité régulière et un plan d'actions précis pour accompagner ses franchisés et développer leur Qualité de Vie au Travail. L'adage de l'enseigne en franchise depuis 1985 "Bien y vivre pour bien en vivre" prend aujourd'hui tout son sens.

> DÉVELOPPER L'APPARTENANCE AVEC LE CONCOURS DES PÉPITES

Les 17 et 18 juin 2021 marquaient la finale de la première édition du **concours national La Mie Câline**. Après des phases de qualification qui ont mis en compétition plus de **110 salariés de magasins**, les **12 finalistes se sont retrouvés à Saint-Jean-de-Monts, au siège de La Mie Câline** pour espérer remporter ce concours.

Au programme des finales : épreuves individuelles par catégorie de métiers, visite du site de production, découverte du char à voile et pour clôturer ces 2 journées : épreuve finale par région. Un événement qui a permis à nos pépites de montrer, au grand jour, leurs talents, de découvrir toute l'étendue du réseau dans lequel ils grandissent et de vivre de beaux moments de partage et d'entraide représentant si bien les valeurs de La Mie Câline.



Finales
concours
national



LE SAVIEZ-VOUS ?

17% DE NOS FRANCHISÉS
SONT ISSUS DU RÉSEAU

Anciens collaborateurs du siège, gérant de magasin ou assistant manager, le franchiseur La Mie Câline accompagne au mieux les jeunes entrepreneurs pour leur permettre de se lancer à leur compte !

DÉVELOPPER LA SOLIDARITÉ ET LE COMMERCE RESPONSABLE AU SEIN DU RÉSEAU

> CONSTRUIRE L'AVENIR ENSEMBLE

Depuis plus de 10 ans, les franchisés ont tous les 4 ans l'opportunité d'élire les représentants de leur région, qui se réunissent régulièrement avec le comité de direction du groupe. Un président de ce Comité Conseil et Stratégie est élu à son tour pour devenir le porte-parole du comité. Leurs missions s'orientent sur plusieurs volets :

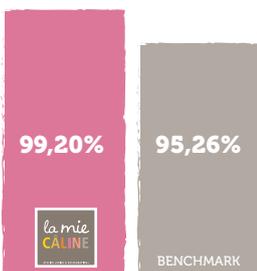
- > Echanger avec le comité de direction sur les grandes décisions stratégiques.
- > Remonter les besoins du terrain et informations nécessaires au bon pilotage du réseau par la tête de réseau.
- > Gérer le fonds de solidarité interne, auquel abonde l'ensemble des franchisés. Il octroie des prêts ou des dons à des collègues dans le besoin. Ce fonds est doté, chaque année, de plus de 200 000 €.

99,2% DES FRANCHISÉS CONSIDÈRENT LA MIE CÂLINE CIMME UN BON FRANCHISEUR !

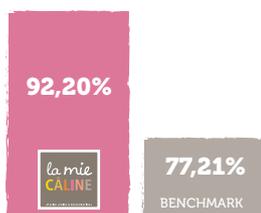
Pour la septième année consécutive, les adhérents de La Mie Câline ont répondu en 2021 à une enquête de satisfaction menée par le bureau d'études "L'Indicateur de la Franchise". À cette occasion, l'enseigne vendéenne a récolté un taux de satisfaction record de 99,2% : un résultat qui illustre pleinement l'optimisme et la confiance de ses franchisés en pleine période de crise.

LES INDICATEURS DE LA FRANCHISE* 2021

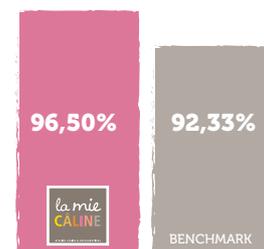
CONSIDÈRE
BON FRANCHISEUR
GÉNÉRAL



SUPPORT DE
L'ENSEIGNE
Animation de réseau,
qualité produits et services,
logistique, communication,
formation...



TÊTE DE RÉSEAU
Disponibilité, écoute,
respect, assistance
en cas de problème



* L'Indicateur de la Franchise est un organisme indépendant d'audits de satisfaction des réseaux de la Franchise réalisés auprès des Franchisés de France. Plus de 250 enseignes auditées.



Une Question à...

Sébastien Lambert

Responsable LMC Académie

Les fondateurs et dirigeants de notre enseigne ont depuis toujours apporté beaucoup d'importance à l'épanouissement et l'évolution professionnelle de leurs collaborateurs.

Lorsque l'on examine de plus près ces 35 dernières années, l'évolution et le développement de La Mie Câline, les compétences acquises et développées par chacun ont permis à de très nombreuses personnes de progresser et de réaliser de très belles carrières professionnelles, internes.

Cette volonté et ambition font partie des valeurs humaines de notre enseigne et se confirment au quotidien tant au sein de notre siège social que dans notre réseau de magasins franchisés.

C'est une grande satisfaction et une fierté partagée :

> De pouvoir accompagner nos franchisés dans leur projet d'entreprise dont un des objectifs est de faire évoluer leurs équipes grâce entre autres à la formation continue, mise à disposition, en interne.

Peut-on vivre une carrière évolutive à La Mie Câline ?

> De compter parmi nos partenaires, plusieurs franchisés ayant débuté leur carrière en magasin en tant que collaborateur et d'être aujourd'hui entrepreneur.

La Mie Câline, une entreprise, révélatrice de talents !

> DÉVELOPPER UN RÉSEAU DE FRANCHISÉS ENGAGÉS

Dans le cadre du collectif Génération responsable, La Mie Câline s'est associée aux enseignes pour coconstruire un label dédié aux points de vente dont le référentiel est basé sur l'ISO 26000. Le Label Commerçant Responsable voit le jour et La Mie Câline ouvre la voie en se proposant pilote des premiers audits. SGS a ainsi audité en novembre 2020 les 13 magasins filiales du groupe, 13 magasins labellisés qui confortent la sensibilité historique de l'enseigne dans sa responsabilité sociétale d'entreprise.

Après une campagne nationale de sensibilisation aux enjeux climatiques et de formation à la RSE, les 227 franchisés La Mie Câline se sont vu proposés à leur tour le Label Commerçant Responsable. 70% des magasins sont audités à ce jour. L'enseigne vise les 90% d'audités avec un taux d'obtention du label de 50% d'ici fin 2021 et 100% du réseau labellisé d'ici à 2025. La Mie Câline est la première enseigne à proposer l'audit Label Commerçant Responsable à l'ensemble de son réseau.



UN LABEL COMMERÇANT RESPONSABLE

1ÈRE ENSEIGNE DE BOULANGERIE ET DE RESTAURATION À AUDITER ISO 26000 L'ENSEMBLE DE SON RÉSEAU AVEC LE LABEL "COMMERÇANT RESPONSABLE."

Porté par le Collectif Génération Responsable, l'enseigne est motrice dans le déploiement de ce label.

David Giraudeau lors de la signature du manifeste du Label Enseigne Responsable



Témoignage de...

Jocelyne Leporatti
Présidente du Collectif Génération Responsable®



LA MIE CALINE OUVRE LA VOIE DE LA RSE DANS LES POINTS DE VENTE

Il y a 14 ans, nous réunissons au sein du Collectif Génération Responsable des enseignes pionnières, dont La Mie Câline, qui marquaient déjà leur volonté de promouvoir l'amélioration de la qualité environnementale et sociale des réseaux de distribution. Nous avons tout de suite su que nous allions devoir réinventer une manière de vivre et de vendre, que nous allions participer à une mission de transformation profonde d'un pan entier de notre société : le commerce.

Impliquée fortement à nos côtés, La Mie Câline participe avec les parties prenantes du commerce, à la co-construction de nos démarches sectorielles de progrès. Enseigne mature en matière de RSE, elle est labellisée Enseigne Responsable en 2018. Sur le terrain de la RSE, l'enseigne est active sur tous les fronts. Attachée à fédérer ses franchisés autour de la vision et des engagements de l'entreprise, La Mie Câline va plus loin, en déployant cette année le nouveau label du Collectif « Commerçant Responsable ». Une première dans le parcours de valorisation et de déploiement territorial des engagements RSE des enseignes !



Manifeste du commerce et du service responsables

Le commerce engagé répond aux besoins de consommation et de confort des citoyens au travers d'une démarche responsable, c'est-à-dire raisonnée et structurée autour de valeurs respectueuses de l'homme et de son environnement.

Par son implantation territoriale, sa position charnière entre les producteurs et les consommateurs et sa proximité avec le citoyen, le commerce organisé se doit d'assurer sa contribution à la transition sociétale et de faire face aux enjeux environnementaux.

Nous, membres du Collectif Génération Responsable, œuvrons individuellement et collectivement à une transformation du commerce, qui se définit par le déploiement à grande échelle, de dispositifs sociétaux et environnementaux vertueux, basés sur des référentiels partagés et déclinés aux différents niveaux de nos organisations, enseignes du commerce organisé ou regroupements de points de vente indépendants.

Nous, membres du Collectif, sommes des entreprises engagées dans l'évolution vertueuse de nos modèles d'organisation au sens des Objectifs de Développement Durable et sommes à ce titre, pleinement attentifs au bien-être de nos collaborateurs et à nos externalités.

Nous, membres du Collectif, sommes des acteurs conscients de leur rôle dans la qualité de vie du citoyen, en tant que consommateur et être humain à qui il est dû de pouvoir évoluer dans un environnement sain, c'est-à-dire protégé, amélioré et durable.

Nous, membres du Collectif, faisons progresser les modèles d'organisation, d'implantation et d'exploitation du commerce afin de contribuer, par notre impact, à la vitalité des territoires et au développement solidaire et responsable des tissus locaux.

Les labels du Collectif Génération Responsable inscrivent les enseignes dans une démarche d'amélioration continue de leurs décisions et actions relatives à leurs engagements sociétaux et environnementaux, dans le respect de leur raison d'être et de leurs possibilités opérationnelles.

Les membres du Collectif Génération Responsable partagent sans réserve leurs visions, leurs expériences et leurs connaissances afin de s'inspirer mutuellement dans la mise en œuvre et dans l'évolution de leurs modèles de responsabilité.

Nous voyons ainsi un futur souhaitable qui ne peut être bâti sans une juste répartition de l'effort, une convergence de vue et un dialogue continu entre les différents acteurs que sont les enseignes et leurs points de vente, les médias, les collectivités, les producteurs et les institutions.

C'est pourquoi le Collectif est une tribune du commerce engagé, très largement ouverte aux représentants des instances politiques, aux industriels, aux observateurs et aux experts des différents secteurs de la transformation de notre société.

Témoignage de...

Vanessa et Sébastien Hairault

Gérants de La Mie Câline
de Saint-Jean-de-Monts



Quand on nous a présenté le **Label Commercant Responsable®**, nous avons eu peur en voyant la check-list de documents à fournir et finalement, chacun a fait une partie de la liste et se fût très rapide. Nous avons eu l'audit par téléphone. L'auditeur a été très ouvert. Il y a eu un réel échange.

Nous avons décroché notre label et nous en sommes très fiers.

C'est la récompense du travail de toute notre équipe.

Nous continuons de mettre en place au quotidien des petites choses afin que chacun se sente bien dans l'entreprise. Nous avons mis à disposition bonbons, petits gâteaux, fruits en salle de pause. Nous avons dit au revoir aux bouteilles en plastique et gobelets en carton en investissant dans des gourdes et des tasses.

Côté clients, on essaye de limiter au maximum les emballages contre des points de fidélité bonus et ils en sont très contents. Ce label nous a également permis de nous différencier de nos concurrents. Ensemble réduisons notre impact environnemental !



Grâce à la création d'un comité RSE...

réunissant les franchisés qui souhaitent collaborer sur ces sujets, des solutions concrètes vont être construites, testées et proposées au réseau afin de développer les performances RSE de chacun.

Témoignage de...

Carine et Clarence Larzul

Franchisés de
La Mie Câline de Bergerac
Membres du comité RSE



Nous sommes impliqués dans la RSE car pour nous il est très important d'avoir une entreprise Éco-Responsable, il est primordial que nos salariés se sentent bien dans l'entreprise et qu'ils soient aussi sensibilisés sur cette politique citoyenne.

Nous nous attachons à améliorer les conditions de travail de nos salarié(es) par des aménagements d'horaires en fonction de leur vie de famille, en renouvelant le matériel détérioré et en investissant dans la masse salariale.

Ceci pour améliorer le confort de travail avec moins de stress pendant les périodes d'affluences clients et pour répondre aux attentes de ceux-ci par un meilleur accueil et une écoute plus importante.



UN ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL, PARCE QUE...

LA PLANÈTE AUSSI A BESOIN DE DOUCEURS



Il est évidemment essentiel de lutter au quotidien contre le réchauffement climatique. A La Mie Câline, nous savons que **chacun doit faire sa part**.

Tel le colibri, chaque geste compte, petites ou grandes actions, l'important c'est notre détermination à tous. Diminuer nos propres émissions de CO2 et notre impact environnemental c'est bien. Trouver des solutions moins polluantes pour les consommateurs, c'est la mission que doit se donner toute entreprise responsable.



La Légende du Colibri...

Un jour, dit la légende, il y eut un immense incendie de forêt. Tous les animaux terrifiés, atterrés, observaient impuissants le désastre. Seul le petit colibri s'activait, allant chercher quelques gouttes avec son bec pour les jeter sur le feu.

Après un moment, le tatou, agacé par cette agitation dérisoire, lui dit : « Colibri ! Tu n'es pas fou ? Ce n'est pas avec ces gouttes d'eau que tu vas éteindre le feu ! »

Et le colibri lui répondit : « Je le sais, mais je fais ma part. »

Témoignage de...

Thomas Guyot

Entreprise TRAACE :
Mesure et pilotage d'empreinte Carbone. Réalisation du bilan carbone La Mie Câline 2019



La Mie Câline fait figure de bonne élève sur le sujet du carbone, puisque l'entreprise en est à son deuxième bilan carbone en 2 ans. Cette mise à jour permet d'observer plusieurs tendances de fond : une stabilisation des émissions en valeur absolue et une augmentation de la performance carbone par rapport au chiffre d'affaires. En effet, les émissions par m€ de CA ont diminué de 13% en 2 ans.

Cette progression a notamment été possible grâce à plusieurs actions lancées dans le cadre du plan RSE : la mise en place du recyclage dans les magasins, le passage au "tout carton" pour les conditionnements et l'augmentation d'un sourcing de proximité au niveau des matières premières.

Le saviez-vous ?

-25%

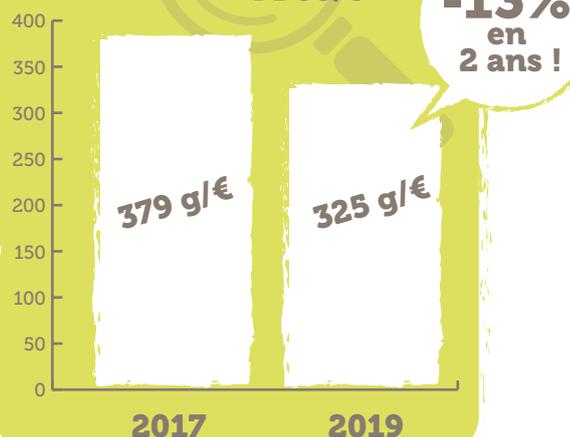
CO2



Un magasin La Mie Câline émet environ -25% de CO2 qu'une boulangerie artisanale*

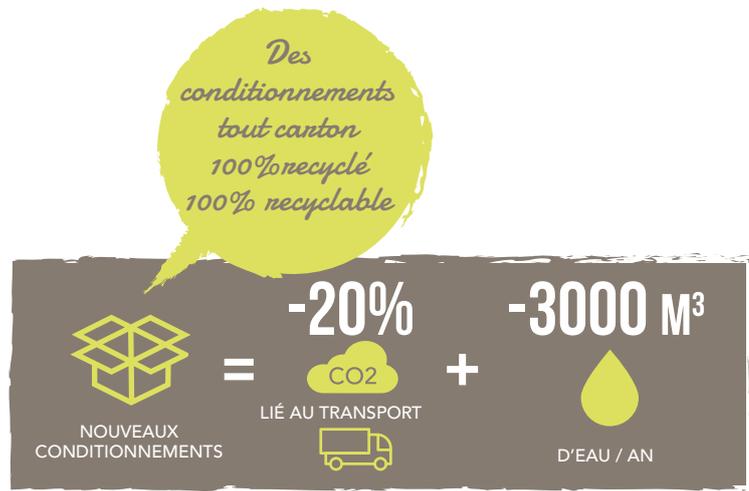
* Etude Traace

ZOOM SUR LE RATIO EMISSIONS DE CO/€



Améliorer notre empreinte sur l'environnement et les écosystèmes

La transformation du conditionnement en "tout carton 100% recyclé / recyclable" pour l'approvisionnement des magasins ont permis une **diminution de 20% des émissions de CO2 liées au transport** et une **économie de plus de 3000m3 d'eau par an** en évitant les retours des caisses plastiques vides et leur lavage.



La Mie Câline veille en permanence à **réduire ses consommations d'énergie**. Ainsi, le site de production unique situé en Vendée bénéficie de nombreux aménagements respectueux des enjeux écologiques : **récupération des eaux de pluie, membranes solaires sur la toiture, toiture végétalisée, chauffe-eau solaire... Depuis 2009 le siège social produit 40Mwt d'énergie solaire par an.**



Une Question à...

Pascal Lehours
Responsable Maintenance



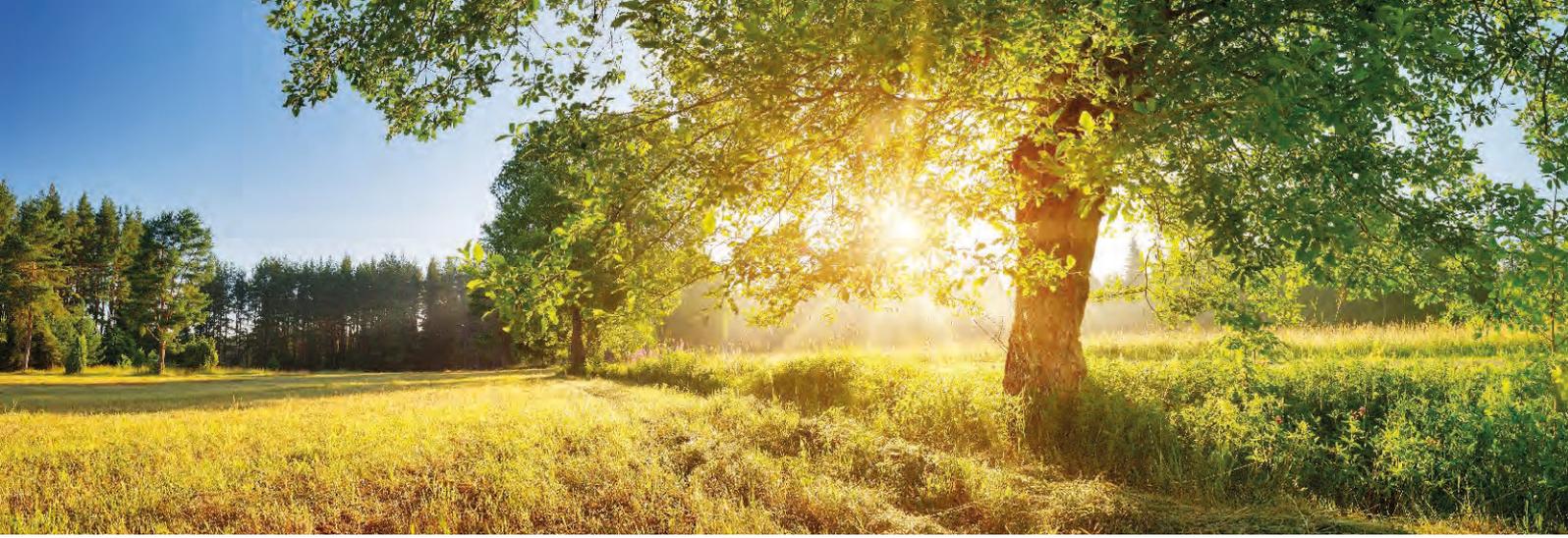
Quels sont les principaux efforts pour diminuer la consommation d'énergie à Monts Fournil ?

Nos efforts portent principalement sur la récupération de chaleurs sur nos équipements industriels afin de chauffer l'eau destinée au process mais également au nettoyage, ainsi que sur l'isolation des équipements pour diminuer les déperditions de chaleurs. Nous envisageons de chauffer les bureaux également de cette manière.

Une grande partie de l'éclairage du site est réalisée par des appareils LED ce qui entraîne une diminution de moitié de la consommation sur ce poste. Nous avons aujourd'hui une production photovoltaïque sur notre plateforme logistique et nous projetons d'en ajouter sur les prochains projets de construction.

ZOOM sur les ENERGIES





Réduire et valoriser les déchets et les emballages



> LA VALORISATION DES DÉCHETS

Pour lutter contre le gaspillage, La Mie Câline ne cesse de multiplier les actions locales. D'un côté, elle fait **don de ses déchets alimentaires à un agriculteur implanté à proximité de son site de production** ; de l'autre, elle noue de nombreux partenariats avec des associations caritatives, comme la Croix-Rouge, pour **offrir aux plus démunis ses invendus et ses produits déclassés**.

En 2020, 5994 kg d'aliments ont été donnés soit 90% des bio déchets issus de l'unité de production.

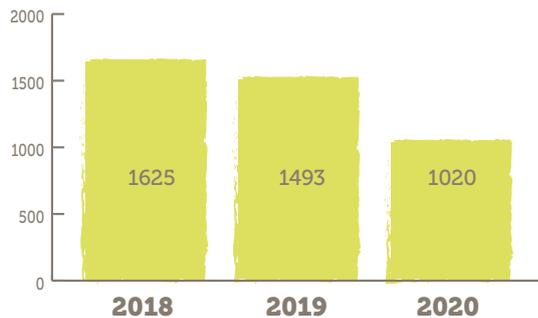
LE CHIFFRE À
RETENIR

90%
DES DÉCHETS

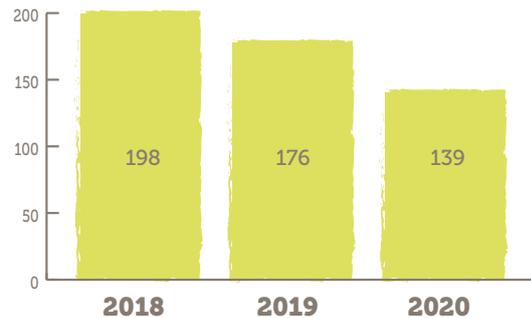
issus du site de
production de Vendée
sont aujourd'hui

**VALORISÉS
ET RECYCLÉS**

DÉCHETS RECYCLÉS (TONNES)



DIB (DÉCHETS INDUSTRIELS BANALS)
PRODUITS ET NON RECYCLÉS (TONNES)



Témoignage de... “



**Benoît
Chambard**

Responsable Sécurité &
Environnement

Rassembler des éléments du quotidien de chaque collaborateur pour globaliser ces données sous la forme d'un indicateur tel que le Bilan Carbone, ça parle à tout le monde finalement.

C'est pour cela que nous en sommes à sa troisième réalisation. Les actions qui en découlent déjà et les autres qui vont suivre dans un futur proche, nous permettront

d'avancer ensemble dans une direction qui renforcera notre collectif autour d'un objectif commun qui touche chacun : la protection de notre planète.

Quoi de mieux que de s'unir pour laisser une trace positive de notre passage pour les générations futures ? ”

> DES EMBALLAGES EN PHASE AVEC L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE



100 % des emballages de La Mie Câline sont aujourd'hui conçus pour être recyclés et, **d'ici la fin 2021, l'ensemble des magasins du réseau pratiquera le tri sélectif.** Une nouvelle gamme d'emballages, optimisée en termes de quantité de papier et de carton, est d'ores et déjà à l'étude pour 2022.



Quelques exemples concrets réalisés au siège social...

 <p>Mise en place de panneaux photovoltaïques et de membranes solaires.</p>	 <p>Mise en place d'une toiture végétalisée sur 600 m².</p>	 <p>+ de 50% des éclairages en LED basse consommation, une économie de d'1/3 de notre consommation d'origine.</p>	 <p>Montage d'une pompe à chaleur en complément d'une récupération de chaleur pour le chauffage des bureaux de la plateforme logistique.</p>	 <p>Mise en place d'un système de vapeur sèche pour le nettoyage des lignes de production et des sols (limite l'utilisation de détergents).</p>
 <p>Utilisation de produits de nettoyage à base d'enzymes.</p> <p>Utilisation de produits Green Care (Werner & Mertz Professional).</p>	 <p>Végétalisation et requalification du Siège Social : meilleur intégration dans son environnement : le marais. Visite avec démarche environnementale. Projet mis en place sur 3 ans, de 2021 à fin 2023.</p>	 <p>Mise en place d'écopâturage</p>	 <p>Construction d'une station d'épuration constituée en lagune et roseaux.</p>	 <p>Equipement d'une partie des véhicules de nos collaborateurs de boîtiers d'écoconduite afin de les sensibiliser sur l'impact de leur comportement au volant. Partenaire WeNow.</p>

GRÂCE AUX BOÎTIERS D'ÉCOCONDUITE...
EN 2020, 59 TONNES DE CO² NEUTRALISÉS
+ 59 ARBRES PLANTÉS
 EN PARTENARIAT AVEC WENOW

Quelques exemples concrets réalisés dans les magasins...

 <p>Suppression des sacs plastiques depuis 2008.</p> <p>Suppression des pailles plastiques, couverts, gobelets et couvercles en plastique depuis le 1er semestre 2020.</p>	 <p>Des emballages 100% recyclables (papier issu de forêts françaises gérées durablement).</p> <p>Proposition de sacs et couverts réutilisables à nos clients et doublage de leurs points de fidélité s'ils ne prennent pas d'emballage.</p>	 <p>1 271 arbres sauvés et 86 000 Kg d'émission de CO² évités grâce à la conversion de nos papiers de nettoyage en papier Fiberpack.</p>
---	---	---

NOS DÉMARCHES RSE SUR NOTRE TERRITOIRE ET AU-DELÀ

NOS ACTIONS SUR LES TERRITOIRES

La Mie Câline, à travers son réseau de magasins, entretient **un lien étroit avec les communautés locales** : une implication et une proximité qui se concrétisent au travers de **nombreux partenariats associatifs dans les domaines du sport, de la culture ou encore de la solidarité**.

Avec ses produits gourmands, ses équipes souriantes et engagées, ses innovations surprenantes, **La Mie Caline est un fabricant de bons moments** et a choisi ses **2 principaux projets de sponsorings** dans le même objectif : **Partager les plaisirs simples et essentiels de la vie !**

NOTRE MANIFESTE SPORTIF

La performance ou la victoire sont des moteurs du quotidien, mais au-delà ce qui nous intéresse à La Mie Câline, c'est de profiter de ce que la vie a à nous offrir, de se faire plaisir simplement, de vivre des bons moments, ici et maintenant, de porter un regard bienveillant sur les autres et positif sur le monde, de savoir reconnaître, détecter, capter les bonheurs, petits ou grands que nous pouvons rencontrer au quotidien, de les partager avec nos collaborateurs, nos clients... et finalement de nous dire ensemble que "le bonheur est à portée de main" !

La Mie Caline, le Bonheur est là !



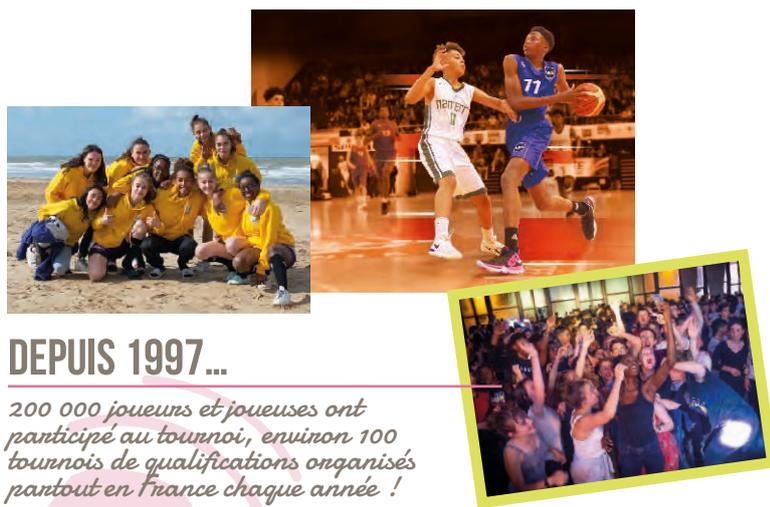
2016 /2020

2 partenariats avec Arnaud Boissières autour du monde. Une vraie aventure : le Vendée Globe !

ARNAUD BOISSIÈRES & SON BATEAU LA MIE CÂLINE

La Mie Câline fait vivre à ses clients et au grand public les aventures du skipper Arnaud Boissières grâce au bateau La Mie Câline au travers des courses les plus prestigieuses comme le Vendée Globe.

La Mie Câline a sensibilisé les enfants à la protection de l'environnement et la biodiversité au travers offre goûter "Capitaine Arnaud et les petits aventuriers".



DEPUIS 1997...

200 000 joueurs et joueuses ont participé au tournoi, environ 100 tournois de qualifications organisés partout en France chaque année !

LA MIE CÂLINE BASKET GO

Depuis plus de 25 ans, l'entreprise vendéenne organise "La Mie Câline Basket Go", une série de tournois qui, à l'échelon national, réunit aujourd'hui plus de 10 000 jeunes basketteurs, de 13 à 15 ans. Chaque année, une grande finale est organisée à Saint-Jean-de-Monts, berceau de l'enseigne où plus de 800 jeunes finalistes vivent un week-end au bord de la mer autour du basket et encadrés par de nombreux bénévoles.

Quelques actions qui nous tiennent à cœur...



COLLECTES DE JOUETS

En décembre 2019, nous avons organisé, au siège social, **une collecte de jouets** pour un foyer de l'enfance. Cette collecte a permis d'**offrir des jeux** en parfait état et de donner à ces enfants, un sourire de plus à la période de Noël. 2020 ne nous a pas donné la possibilité d'organiser cette collecte une seconde fois, mais nous comptons bien nous rattraper en 2021 !



COLLECTE DE VÊTEMENTS

Depuis 2019, nous mettons en place, chaque année, **une collecte de vêtements et de linge de maison** en échange d'un don au profit d'une association. Pour cette première édition, nous avons récolté 1,160 tonne de textiles au profit de l'Association Clowns et Vie. En mai 2021, une 2^{ème} collecte d'1 tonne a été effectuée au profit de l'Association Teranga.



UPCYCLING DES VÊTEMENTS

PROFESSIONNELS

Dans une démarche d'écoresponsabilité, nous avons donné **une seconde vie aux vêtements professionnels** de nos collaborateurs. L'entreprise nantaise Lilokawa a réalisé **des sacs que nous avons offerts à nos collaborateurs** lors des réunions du personnel.



ZÉRO PLASTIQUE DANS LES BUREAUX

Au-delà de l'enseigne La Mie Câline, nous faisons également attention à notre impact au sein du Siège Social. Cela passe notamment par la gestion de nos déchets dans nos bureaux et à l'éradication des plastiques. Une mesure que nous avons réussi à mettre en place avec **aucun achat d'objet en plastique** (bouteilles d'eau, gobelets, touillettes...).



DON DU SANG

Dans le cadre de notre programme A Cœur d'Agir et du volet Sociétal de la RSE, nous avons mis en place en 2021 une collecte de don de sang en partenariat avec l'Etablissement Français du Sang et des entreprises de Saint-Jean-De-Monts. **60 donneurs** on répondu présents soit **54 poches de sang**, permettant de sauver la vie d'environ 150 personnes.



DONS ET PERTES À MONTS FOURNIL ET

DANS LES MAGASINS

Sur notre site de production, 95% de nos déchets alimentaires sont bio-valorisés et chaque année, nous recyclons de plus en plus nos autres déchets (papier, carton, plastique, métaux, aluminium, palettes, cartouches, matériel informatique). Dans nos magasins, nous mettons tout en place pour limiter, recycler ou donner pertes et invendus aux associations locales (les Restaurants du Cœur, la Croix Rouge, le Secours Populaire, etc.)

Une Question à...

Annabelle Dubois

Chargée de mission RSE



Comment les équipes se sont-elles sensibilisées à la stratégie RSE ?

L'intégration de la RSE dans le quotidien des collaborateurs s'est faite naturellement, elle fait partie de l'ADN de l'entreprise, tous les projets menés sont pensés RSE. L'ensemble des équipes s'engage, s'implique et se mobilise, chaque jour, autour de notre programme RSE "A Cœur d'Agir !", pour une transformation positive et un avenir vertueux.

Afin de faire vivre la RSE, de nouvelles actions environnementales, sociales et sociétales agrémentent le quotidien des salariés : réflexologie plantaire, collecte de jouets et de vêtements,

Upcycling de nos vêtements professionnels, vélos électriques...

Grâce à la cohésion des équipes et la motivation des collaborateurs vers des objectifs communs, nous allons réussir la transition écologique et solidaire de notre belle enseigne.

Upcycling :
Nos vêtements professionnels transformés en sacs





SCORECARD RSE 2021

Les bons produits FONT LES BONS AMIS

Choisir des ingrédients de qualité et responsables



Proposer une offre diversifiée et des alternatives healthy

Donner une information claire et transparente



ENGAGEMENTS à date (2021)



OBJECTIFS à court terme (2022-2023)



OBJECTIFS à long terme (2025-2030)

96 % de fournisseurs français
100 % de farine de blé français, certifié CRC® ou BIO pour les pains de notre Panetière
100 % des viandes de poulet, bœuf et jambon cuit de porc **origine France**
100 % de nos achats d'œufs sont issus de **poules élevées en plein air et origine France**

Politique achats responsables : **50 % des fournisseurs audités** Ecovadis à fin 2022

100 % des filières d'approvisionnement examinées avec les acteurs amont-aval et suivi des plans de progrès

Le cacao utilisé dans notre gamme Cookiz sera **équitable** fin 2022

Tendre vers **100 %** de fruits et légumes de saison

Etablissement d'une liste de **37 additifs** à bannir de nos produits à l'avenir

100 % des matières premières employées à fin 2023 respecteront notre liste d'**additifs à bannir**

9 matières premières sur **10** ont au plus **5 additifs**
20 % des recettes restauration rapide sont **végétariennes**

100 % de nos matières premières contiendront au plus **5 additifs** fin 2023

Produits végétariens clairement identifiés dans nos vitrines

Calcul du Nutri-Score sur l'intégralité des produits fin 2023

Rendre accessible au consommateur l'information **valeur nutritionnelle & Nutri-Score**

Prendre soin des humains AUTANT QUE DU BON PAIN

Entretenir le bien-être des salariés de l'enseigne



Développer la solidarité et le commerce responsable au sein du réseau



ENGAGEMENTS à date (2021)



OBJECTIFS à court terme (2022-2023)



OBJECTIFS à long terme (2025-2030)

Obtention du Label « Good Place to Work »

Mise en place d'une enquête pour **évaluer le bien-être au travail** avec « Choose My Company »

17 % de nos franchisés sont issus du réseau

Faciliter l'accès à la franchise de l'ensemble des collaborateurs du réseau

100 % des magasins filiales labellisés **Commerçant Responsable**

100 % des magasins franchisés audités pour devenir **Commerçant Responsable**

Label Enseigne Responsable : **obtenir la note de 4,5/5**

Lauréat du trophée du Club de la Franchise (pour la qualité de l'accompagnement des franchisés pendant la crise sanitaire)

Enquête Santé Dirigeant / Entreprise : **Objectif 70 % des franchisés en zone d'équilibre**

Plus de **10 000 jeunes** participants chaque année aux Tournois LMC Basket Go

La planète aussi A BESOIN DE DOUCEURS

Améliorer notre empreinte sur l'environnement et les écosystèmes



Réduire et valoriser les déchets et les emballages



ENGAGEMENTS à date (2021)



OBJECTIFS à court terme (2022-2023)



OBJECTIFS à long terme (2025-2030)

Production d'**énergie solaire** depuis 2009 (40 mwt/an)

Production d'**énergie solaire** à partir de 2022 : **X4 vs 2019** (180 mwt/an)

Réalisation de notre **3^e bilan carbone**

Végétalisation du site en 2022

-13 % de tonnes de CO₂ émis/K€ de CA

100 % emballages recyclables (et couverts réutilisables)

Continuer à développer les **alternatives réutilisables** aux emballages

Tendre vers **0 %** de plastique en magasin pour les emballages consommateurs

Site de production : **90 % des déchets valorisés/recyclés**

Nouvelle gamme d'emballages optimisée en termes de matériaux et d'encre

100 % du réseau au tri 5 flux

Site de production : en 2020, dons de **5994 kg** de produits déclassés à des associations (Croix Rouge, Secours Populaire, Restos du Cœur, Beesk, Kolectou)

NOTRE MANIFESTE



A La Mie Câline, on a beau avoir des origines à l'Ouest, nous n'en avons pas moins les pieds sur Terre. L'histoire familiale démarre en Vendée, et petit à petit l'oiseau fait sa mie, et la famille s'agrandit, toujours avec la volonté de partager et transmettre, dans la gourmandise et la bonne humeur !

Mais à La Mie Câline, nous sommes avant tout des gourmands engagés. Nous avons à cœur d'agir, simplement mais sûrement.

Mettre la main à la pâte pour répondre, à notre niveau, aux enjeux de société et d'environnement, autant que pour satisfaire les gourmands du quotidien.

En tant que commerçants responsables, nous défendons les produits qui vous veulent du bien.

Et nous sommes fiers de contribuer chaque jour au plaisir de bien manger, tout en agissant de manière responsable pour la planète.

C'est le cas par exemple de nos ingrédients qui passent un casting rigoureux.

Nous faisons aussi tout notre possible pour que nos emballages et notre empreinte carbone se fassent tout petits.

Chez nous, on prend soin des humains autant que du bon pain.

Nous cultivons un esprit de convivialité unique au sein de nos équipes, dans notre réseau de franchisés, comme avec nos fournisseurs ou nos clients.

Et il y aura toujours une place pour vous à la table des gourmands engagés.

Parce qu'à La Mie Câline, nous avons à cœur d'agir, tous ensemble.

Et demain ?

Demain, nous continuerons à nous remettre en question, à trouver des solutions, à mettre en œuvre nos actions, à diffuser notre progression pour vous montrer que c'est possible de faire changer les choses, de prendre la bonne direction.

CAR C'EST NOTRE DEVOIR, EN TANT QU'ENTREPRISE, DE MONTRER AUX GÉNÉRATIONS ACTUELLES ET FUTURES, QU'IL EST POSSIBLE D'AGIR !



LA MIE CÂLINE - SAS MONTS FOURNIL

ZAC du Clousis - 18 rue des Essepes - 85160 SAINT JEAN DE MONTS

www.lamiecaline.com

Société par Actions Simplifiées au capital de 1 129 600 euros – 338 298 219 RCS LA ROCHE SUR YON - Siret 338 298 219 00084 - APE 1071A

Rapport 2021 - Monts Fournil - La Mie Câline - Responsable d'édition : Sylvia Touboulie Barreteau - Conception et réalisation : Loran-G Communication - Crédits photos : www.adobestock.com