RAPPORT DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE D'ENTREPRISE 2024

LES GOURMANDS ENGAGÉS

À CŒUR d'agir!

la mie câline

MONTS FOURNIL GROUPE

PRÉFACE

Il n'est plus à démontrer que la Responsabilité sociétale des Entreprises (RSE) est un levier de réussite durable des organisations, notamment lorsque cette démarche engagée s'inscrit de manière conjuguée dans la stratégie de l'entreprise et dans sa déclinaison opérationnelle. Cette feuille de route permet en effet à chacune des parties prenantes de l'entreprise de trouver le « sens » environnemental, social et sociétal du projet commun dans lequel elle s'inscrit, qu'elle soit partenaire, client, fournisseur, franchisé ou salarié.

En tant qu'actionnaire sociétalement engagé aux côtés de La Mie Câline depuis plus de 15 ans, je suis heureuse de m'associer à cette nouvelle édition du rapport RSE de La Mie Câline. Chez Crédit Mutuel Equity, nous aimons partager les valeurs de responsabilité et de confiance avec les dirigeants que nous accompagnons, prérequis essentiel pour engager des transformations durables au sein de l'entreprise et garantir sa performance et sa pérennité.

La Mie Câline, forte de son histoire familiale, a su développer un modèle de croissance fondé sur l'humain, la proximité et l'innovation responsable. Sur ce terreau très favorable, la RSE s'est enracinée naturellement et le dynamisme des équipes a permis d'atteindre aujourd'hui un haut niveau d'engagement.

Les enjeux de durabilité ont été intégrés au modèle de développement et sont aujourd'hui au cœur de sa stratégie : ils guident l'ensemble des décisions prises au sein de la gouvernance.

Le rapport que vous avez entre les mains met en lumière l'énergie déployée depuis le lancement de la démarche « A cœur d'Agir ». Il témoigne de l'ambition que s'est donnée La Mie Câline avec des actions significatives en matière d'alimentation durable, de commerce responsable, de bien-être au travail, de gestion des déchets…

Ces efforts ne sont pas seulement des réponses aux défis actuels ou aux réglementations en vigueur, mais aussi et surtout des investissements pour un avenir plus durable, plus inclusif et plus sain.

Nous partageons cette conviction que la réussite se mesure non seulement par la performance financière, mais aussi à la manière dont une entreprise impacte positivement son environnement.

Et si j'avais un souhait à faire, ce serait que chaque client qui déguste son croissant La Mie Câline lui reconnaisse en plus de son croustillant et de son irrésistible goût, la saveur de toutes ces actions RSE !

Fanny Hibon,
Crédit Mutuel Equity

SOMMAIRE

ÉDITO de Sylvia Touboulic Barreteau
Directrice Générale Déléguée . . . 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 :
"Les bons produits font les bons amis !" . . . 11

Un engagement social :
"Prendre soin des humains autant que
du bon pain !" . . . 16

Un engagement environnemental :
"La planète aussi a besoin de douceur !" . . . 28

**NOS DÉMARCHES RSE
SUR NOTRE TERRITOIRE ET AU-DELÀ** . . . 34

SCORECARD . . . 36

NOTRE MANIFESTE . . . 38

LE MOT DE LA FIN de David Giraudeau
Directeur Général . . . 39

EDITORIAL

Lorsque nous avons lancé notre démarche de responsabilité sociétale des entreprises (RSE), nous savions que la clé de la réussite reposait sur une approche collaborative. Dès le départ, nous avons impliqué l'ensemble des équipes, tous niveaux confondus, afin que chacun se sente acteur du changement. Cette démarche collective a permis de faire émerger des idées novatrices et des initiatives ancrées dans la réalité de notre entreprise.

La première étape a été la définition des enjeux prioritaires à travers une matrice de matérialité. Ce processus nous a permis d'identifier avec précision les sujets essentiels pour notre activité, nos collaborateurs, et nos parties prenantes externes. En adoptant cette approche, nous avons pu aligner nos efforts avec les attentes de nos franchisés, clients, fournisseurs, collaborateurs et communautés locales, tout en tenant compte des préoccupations environnementales et sociales qui nous touchent tous.

Une autre dimension cruciale de notre succès réside dans l'intégration des 17 Objectifs de Développement Durable (ODD) des Nations Unies. Nous nous sommes efforcés de maximiser notre impact sur le plus grand nombre possible d'objectifs. Par exemple, nos initiatives en matière d'économie circulaire, de bien-être au travail, de lutte contre le gaspillage, ainsi que notre engagement en faveur de l'énergie propre, nous ont permis de contribuer directement à plusieurs de ces ODD.

Cependant, ce qui distingue véritablement une stratégie RSE réussie, c'est son intégration dans les objectifs de chaque service de l'entreprise. Nous avons veillé à ce que les initiatives RSE ne soient pas perçues comme des projets annexes, mais bien comme une composante essentielle de la stratégie globale de l'entreprise. Chaque département – des ressources humaines à la finance, en passant par la production et le marketing – s'approprie des objectifs RSE spécifiques, qui sont désormais des indicateurs de performance au même titre que les résultats financiers.

Enfin, même dans les périodes de turbulence économique, nous avons maintenu le cap sur nos engagements RSE. Nous avons compris que, loin d'être un luxe, la responsabilité sociétale est un levier de résilience. Dans un environnement économique incertain, les entreprises qui s'inscrivent dans une démarche durable sont celles qui gagnent en compétitivité, en fidélité client, et en attractivité auprès des talents. Renoncer à nos objectifs RSE n'a jamais été une option ; au contraire, cela nous a permis de renforcer notre agilité et notre pertinence dans un monde en mutation rapide.

En somme, la réussite de notre stratégie RSE est le fruit d'un engagement collectif, d'une vision claire, et d'une intégration profonde au cœur de notre modèle d'affaires. C'est cette vision à long terme qui nous permettra de continuer à prospérer tout en ayant un impact positif sur la société et l'environnement.

Sylvia Touboulic Barreteau,
Directrice Générale Déléguée

LES OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

L'Agenda 2030 est un programme universel de développement durable, adopté par 193 pays à New York en septembre 2015. Ce sont 17 objectifs pour les peuples, la planète, la prospérité, la paix et par les partenariats.

Pour en savoir +

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'approprie 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. Angélina 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 ainé, Daniel, reprend l'affaire familiale, accompagné de Jeanne-Marie, son épouse. André Barreteau nait 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.

1850 | Sallertaine

1957 | Saint Jean de Monts

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 clefs 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.

1985 / *Challans*

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 Séroude, 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 et La Croissanterine change de nom.

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 accessibles à tous les porte-monnaie grâce à une dynamique commerciale sans pareil, ce sont les clefs 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 connait 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 Barreteau, André Barreteau et Catherine Guittonneau

DE 2000 À 2023...

16 ans après son premier magasin, Monts Fournil inaugure en 2001 son 100ème 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.

2003 / *Le site de production*

DE 2000 À 2023...

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 Barreteau 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.**

la mie CÂLINE
ATELIER «PAINS & RESTAURATION»

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 Barreteau**, 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**.

C'est en 2018, que David propose à **Sylvia Touboulic Barreteau** (2ème fille d'André et Michelle) de prendre en main la stratégie RSE. Elle intègre à nouveau le **Collectif Génération Responsable** et réalise le **premier audit Enseigne Responsable®**.

Après plusieurs mois de travail collaboratif, le 1er 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 **4ème audit Enseigne Responsable** et devient la 1ère enseigne classée de catégorie A.

En 2022, **Sylvia** reprend les rênes de l'entreprise familiale et le rôle de **Directrice Générale Déléguée** au côté de David Giraudeau.

DEPUIS 2023...

En 2023 après une **2ème campagne d'audits Label Commerçant Responsable,** le groupe Monts Fournil dévoile le **concept La Mie Câline 4ème génération** ! Ce nouveau concept éco-conçu assoit significativement sa responsabilité sociétale et son engagement ! Les 3 premiers magasins pilotes (Remoulins, Saint-Jean-de-Monts et La Roche-sur-Yon) ouvrent leurs portes avec les nouvelles couleurs en décembre 2023 !

Une nouvelle page de l'histoire de La Mie Câline s'ouvre...

la mie câline

Dans ce projet de transformation de nos magasins, nous avons 2 grandes ambitions :

- Choisir des matériaux répondant à au moins un des 3 critères suivant : sa **durabilité** (durée de vie du produit), sa **recyclabilité** (cycle de vie du matériau après usage) ou son **sourcing** le plus écologique possible (son origine et/ou sa conception)
- **La gestion des déchets,** lors des travaux de transformation, basée sur la stratégie 3R : Réduction, Réutilisation et Recyclage

En 2024, La Mie Câline est élue **"La Meilleure Franchise de France pour l'accompagnement de son réseau"**

Quelques années d'actions vers UN DÉVELOPPEMENT DURABLE

1985

Naissance du concept La Mie Câline, ouverture du 1er magasin à Challans en Vendée

1996

Création du site de production Monts Fournil

1997

Création du Tournoi National U15 La Mie Câline Basket Go

1998

Lancement de notre fameux cookie carré

2001

100E MAGASIN

Ouverture du 100ème magasin La Mie Câline

2004

Obtention de l'ISO 9001

2008

David Giraudeau devient Directeur Général

...

Naissance du Comité Développement Durable

2009

Construction de la plateforme de distribution éco-responsable (panneaux photovoltaïques, toiture végétalisée, récupération des eaux de pluie, etc.)

...

Adhésion au Collectif Génération Responsable®

2010

Création d'un poste de Responsable Développement Durable

...

Réalisation du premier Bilan Carbone de l'enseigne

2011

Obtention IFS (International Featured Standard) Food & Logistics

2017

Réalisation du deuxième Bilan Carbone de l'enseigne

2018

Obtention du Label Enseigne Responsable®

...

Interrogation des parties prenantes (fournisseurs, partenaires, franchisés, collaborateurs, clients La Mie Câline) et définition des enjeux prioritaires

2019

Lancement du programme "A Cœur d'Agir !"

2021

Signature du Manifeste du Commerce et Service responsable au Ministère de l'Économie, des finances et de la relance

...

Lancement des travaux de végétalisation et de requalification paysagère, en faveur de la biodiversité, du siège social

...

Première campagne d'audits de labellisation Commerçant Responsable® du réseau La Mie Câline

...

Réalisation du 4ème audit du Label Enseigne Responsable®
La Mie Câline est la première enseigne de catégorie A

2023

Label Enseigne Responsable : La Mie Câline obtient la meilleure note : 4,5/5

...

Réalisation du 5ème bilan carbone et constat d'une baisse de 28% depuis 20219

...

La Mie Câline 4ème génération voit le jour !

2024

2ème campagne Label Commerçant Responsable pour le réseau La Mie Câline !

CHARTE DES VALEURS

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...

L'HONNÊTETÉ

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, barre la route de l'excellence, et parfois nous propulse vers l'irréparable. »

ANDRÉ BARRETEAU
fondateur de La Mie Câline

la mie câline

NOS ENGAGEMENTS

NOTRE VOLONTÉ

Faire de notre mieux chaque jour !

NOTRE MISSION

A 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.

NOTRE PROGRAMME A CŒUR D'AGIR

LES GOURMANDS ENGAGÉS
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 douceur"

UN ENGAGEMENT SOCIÉTAL

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 toujours mieux informer ses clients, elle privilégie la clarté et la transparence.

Une unité de production en transition vers la certification FSSC22000

UNE QUESTION À...

Eric TÉCHER *RESPONSABLE QUALITÉ FRANCHISEUR*

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.

EN AMONT...

- *En sélectionnant rigoureusement ses matières premières avec une attention toute particulière sur leur qualité, leur composition et leur origine*
- *En réalisant des audits chez ses fournisseurs pour valider leur maîtrise de la sécurité des aliments*
- *En mettant en place des analyses libératoires sur les matières premières les plus sensibles*
- *En capitalisant sur un site de production certifié et animé par la Culture de la Sécurité des Aliments*
- *En déployant un dispositif d'écoute via le Service Consommateurs*

EN AVAL...

- *En formant ses équipes à la maîtrise des risques alimentaires*
- *En contrôlant la bonne application de son plan de maîtrise sanitaire au sein de chaque magasin via l'accompagnement de proximité des animateurs régionaux, et via une inspection périodique par un laboratoire indépendant*
- *En déployant un dispositif de surveillance de la maîtrise de l'hygiène basé sur des indicateurs périodiques afin de déclencher au besoin un suivi personnalisé des magasins qui le nécessitent (suivi par un expert métier)*
- *En vérifiant régulièrement la qualité sanitaire des produits au stade de la vente grâce à des analyses bactériologiques*

EVALUATION RSE DES FOURNISSEURS

ecovadis

Nous croyons fermement que l'engagement responsable doit commencer dès les premiers maillons de notre chaîne d'approvisionnement et c'est pourquoi **nous évaluons la performance RSE de nos principaux fournisseurs via ECOVADIS,** plateforme d'évaluation RSE leader dans ce domaine. Cette évaluation nous permet de mesurer leur niveau d'engagement en matière de durabilité et de responsabilité, tout en identifiant des axes d'amélioration. Grâce à des plans d'actions ciblés, nous travaillons en étroite collaboration avec chacun de nos partenaires pour améliorer leurs pratiques environnementales et sociales, assurant ainsi une chaîne d'approvisionnement plus respectueuse des personnes et de la planète.

UNE QUESTION À...

Sébastien LE TROADEC *DIRECTEUR SUPPLY CHAIN*

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

VERS UNE CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT DURABLE ET RESPONSABLE

Au cœur de nos opérations, la responsabilité est plus qu'un simple mot. Nos actions quotidiennes, du choix des fournisseurs à l'optimisation du transport, reflètent notre ambition de bâtir une chaîne d'approvisionnement plus juste, plus éthique et plus durable. Nous sommes convaincus qu'en agissant à chaque niveau de notre Supply Chain, nous contribuons activement à un avenir plus responsable pour tous.

LA MIE CÂLINE ORIENTE SES ACTIONS SOCIÉTALES SUR 3 AXES

> DES INGREDIENTS DE QUALITÉ ET RESPONSABLES

> UNE OFFRE DIVERSIFIÉE ET HEALTHY

> UNE INFORMATION CLAIRE ET TRANSPARENTE AUPRÈS DE NOS CLIENTS

CHOISIR DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ ET RESPONSABLES

> CERTIFICATIONS ET LABELLISATIONS ENGAGÉES POUR GARANTIR LA QUALITÉ ET LA DURABILITÉ

Afin d'assurer une production plus durable et de promouvoir des filières responsables, nous avons intégré plusieurs certifications dans notre chaîne d'approvisionnement :

- **Viandes d'origine France :** Nos produits à base de viande, tels que le jambon cuit, les viandes de bœuf et de volaille, proviennent exclusivement de filières françaises. Cela permet de garantir une qualité supérieure tout en réduisant notre empreinte environnementale par un flux des marchandises optimisé et des pratiques d'élevage responsables.
- **Farines CRC (Culture Raisonnée Contrôlée) :** Utilisées pour la fabrication de nos produits de boulangerie et nos produits phares : les cookiz®, ces farines sont issues de cultures respectueuses de l'environnement et des agriculteurs.
- **Chocolat Fairtrade :** Nos cookiz® sont confectionnés avec du chocolat provenant de cacao certifié commerce équitable Max Havellar, garantissant ainsi des conditions équitables pour les producteurs tout en encourageant une agriculture durable.
- **Elevages plein air :** les ovoproduits utilisés dans nos productions sont issus d'élevages de poules pondeuses en plein air.

Ces certifications assurent à nos clients que chaque produit respecte des standards rigoureux en termes de qualité, tout en ayant un impact environnemental et social positif.

©Fabian Charaffi

UNE QUESTION À...

Blaise DESBORDES *DIRECTEUR GÉNÉRAL DE MAX HAVELAAR FRANCE*

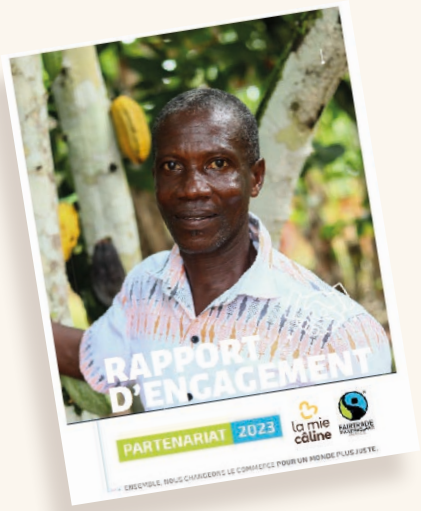
Qu'est-ce que le label de commerce équitable Fairtrade/ Max Havelaar garantit à nos consommateurs ?

Géré par l'ONG Max Havelaar France, le label Fairtrade/Max Havelaar permet aux consommateurs d'identifier les produits issus du commerce équitable. Il soutient les producteurs et les travailleurs des pays de l'hémisphère sud en contribuant à l'amélioration de leurs conditions de vie et de travail.

Les produits labellisés Fairtrade/ Max Havelaar respectent des normes économiques, sociales et environnementales strictes fixées par des cahiers des charges publics et transparents. Leur respect est assuré par un organisme certificateur indépendant, FLOCERT.

Le cacao certifié Fairtrade/Max Havelaar dans les Cookiz® de La Mie Câline a été cultivé et commercialisé selon ces cahiers des charges. Parmi leurs exigences figurent par exemple :

- *Les producteurs de cacao Fairtrade reçoivent un prix minimum garanti, couvrant a minima les coûts de production durable, qui représente un filet de sécurité en cas de chute des cours.*
- *En plus du prix minimum garanti, les producteurs reçoivent une prime de développement qu'ils peuvent investir dans des projets collectifs de leur choix, qu'ils soient économiques, sociaux ou environnementaux.*
- *Le label encourage également la mise en œuvre de pratiques agricoles durables : interdiction des OGM, gestion de l'eau...*
- *Les coopératives et acteurs commerciaux doivent se conformer à plusieurs exigences pour lutter contre la déforestation : géolocalisation des parcelles, suivi du risque de déforestation, plans de préventions...*
- *Les cahiers des charges incluent également l'interdiction du travail des enfants tel que défini par l'Organisation Internationale du Travail. Les coopératives situées dans des zones à haut risque doivent mettre en place des systèmes de suivi et de remédiation (CLMRS).*



NOS ENGAGEMENTS EN 2023

FAIRTRADE MAX HAVELAAR CACAO

208 875 KG DE FÈVES DE CACAO achetées aux conditions Fairtrade/ Max Havelaar

20 RÉFÉRENCES DE COOKIZ® labellisées

49 418 EUROS de prime de développement

423 PRODUCTEUR.RICE.S BÉNEFICIAIRES*

*Estimations sur la base des données CODImpact Fairtrace 2023

> 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 maraîchers locaux, implantés à proximité des magasins.

2 FAIM «ZÉRO» | 13 MESURES RELATIVES À LA LUTTE CONTRE LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES | 15 VIE TERRESTRE

UNE OFFRE DIVERSIFIÉE ET HEALTHY

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

La Mie Câline a arrêté une liste de 39 additifs controversés, désormais bannis de la composition de ses produits mais nous en tolérons 2 (les nitrites/nitrates) dans les charcuteries car ils sont actuellement indispensables à la conservation des produits afin de permettre une DLC compatible avec notre schéma de distribution. Nous restons en veille sur la capacité de nos fournisseurs à proposer des produits sans nitrites avec des DLC suffisamment longues. Certains ingrédients, comme les matières grasses hydrogénées, seront utilisés en quantité limitée, pour exemple nous privilégions les produits sans huile de palme, mais quand ce n'est pas possible nous exigeons qu'elle soit RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil).

De façon plus globale, l'enseigne souhaite réduire le nombre d'additifs dans les ingrédients qu'elle utilise : 99% des matères premières utilisées contiennent un maximum de 5 additifs à fin 2023.

99%

DES MATIÈRES PREMIÈRES utilisées contiennent un maximum de 5 ADDITIFS, à fin 2023

> 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 viande. Ainsi, 100 % des formules repas comportent désormais une alternative végétarienne. Par ailleurs, des desserts associant fruits et fromage frais allégé, « Les Bulles de fruits », sont systématiquement proposés en option.

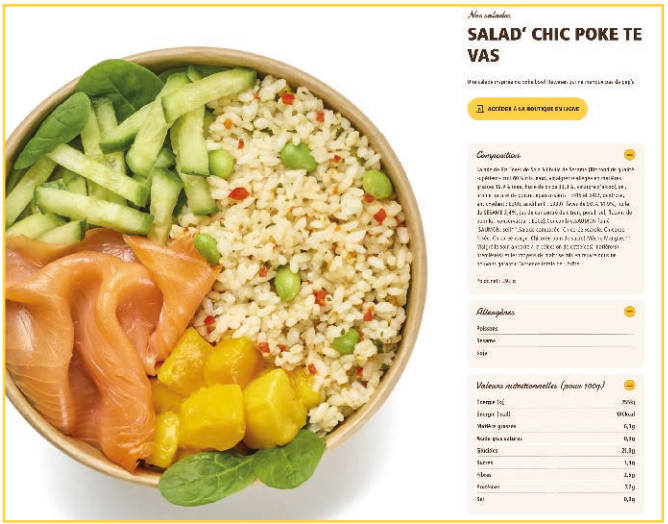
10

RÉFÉRENCES "VEGGIES" aujourd'hui disponibles. 22% DE L'OFFRE EN RESTAURATION RAPIDE contre 20% en 2021

UNE OFFRE CLAIRE ET TRANSPARENTE AUPRÈS DE NOS CLIENTS

Nous avons intégralement repensé notre **site web** pour **favoriser l'accès à l'information de nos produits.** Un travail complet a été effectué par les équipes pour apporter le maximum d'informations nutritionnelles de nos produits.

Des informations claires avec une entrée par typologie de produit



Dans un second temps, **nous avons revu l'intégralité de nos emballages** (en réduisant le grammage et l'encrage) et nous avons ajouté sur chaque emballage le QR code afin de faciliter l'accès aux informations produits et à toute notre démarche RSE "A Cœur d'Agir".

> UNE TRANSPARENCE TOTALE DE NOTRE SITE DE PRODUCTION VISITABLE TOUTE L'ANNÉE !

Dans les années 90 déjà, les consommateurs étaient les bienvenus dans nos locaux pour découvrir nos modes de fabrication. **Depuis 2004, de véritables visites s'organisent tout au long de l'année.** Scolaires, séminaires d'entreprise et même touristes défilent toute l'année dans les couloirs du site de production. En 2024, ce sont plus de 3500 personnes (+20% chaque année depuis la période COVID) qui sont venues à la rencontre de nos collaborateurs et de leur savoir-faire... Au fur et à mesure du circuit, chacun prend conscience que derrière les équipements technologiques qui facilitent le travail et les tâches trop dures, il y a avant tout des femmes et des hommes avec un véritable savoir-faire, de l'expertise et surtout de l'exigence quant à la qualité de nos produits. A La Mie Câline, la transparence nous la voulons totale et auprès de tous, c'est pourquoi ouvrir notre entreprise à tous ceux qui le souhaitent est, pour nous, le point ultime de cette quête.

Les visites du site de production

TÉMOIGNAGE DE...

Vincent GUITTONNEAU *DIRECTEUR MARKETING & COMMUNICATION*

Nous avons mis en place un groupe de travail pluridisciplinaire depuis presque 5 ans autour de notre pilier « Produits Sains et Responsables ».

Notre ambition collective est de pousser toujours plus loin la naturalité de nos recettes et imaginer sans cesse, avec nos partenaires-fournisseurs, l'évolution de chacune de nos 12 filières. Le contexte international de ces dernières années et la tension sur les matières premières nous ont permis de vérifier la fiabilité de notre organisation sur le sujet car nous avons conservé le cap et les objectifs en s'adaptant à chaque nouvelle situation.

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

UN ENGAGEMENT SOCIAL

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.

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

Les actions sociétales sur 2 volets

> **ENTRETENIR LE BIEN-ÊTRE DES FRANCHISÉS ET SALARIÉS DE L'ENSEIGNE**
  - **POUR QUE NOS FRANCHISÉS EN VIVENT BIEN ET Y VIVENT BIEN !**
  - **DES ACTIONS POUR LE BIEN- ÊTRE DES COLLABORATEURS**

> **DEVELOPPER LA SOLIDARITÉ ET LE COMMERCE RESPONSABLE AU SEIN DU RÉSEAU**

ENTRETENIR LE BIEN-ÊTRE DES FRANCHISÉS ET DES SALARIÉS DE L'ENSEIGNE

Pour que nos franchisés en vivent bien et y vivent bien !

> LA SEMAINE DE 4 JOURS POUR LES COLLABORATEURS DU RÉSEAU : UN DÉFI POUR FAVORISER LA QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL !

La boulangerie est un secteur exigeant, avec des horaires souvent décalés pour répondre à la demande des consommateurs, notamment en début de journée. La mise en place d'une semaine de travail sur 4 jours dans notre secteur peut sembler complexe, mais elle est envisageable avec une planification rigoureuse. Ce modèle permet une meilleure qualité de vie pour les employés tout en maintenant, voire améliorant, la productivité et le service offert aux clients. Dans un contexte de vente au détail, cette organisation peut représenter un défi organisationnel, mais les avantages sont nombreux : amélioration de la qualité de vie, réduction de la fatigue et du stress, travail sur 4 jours sans diminution du salaire, moins de stress lié au rythme du travail, meilleure productivité...

TÉMOIGNAGE DE...

Anne DUVAL *DIRECTRICE RH*

A propos de la semaine des 4 jours

La mise en place d'une telle mesure nécessite une réorganisation minutieuse du planning des employés pour garantir une couverture continue du service en magasin. Un roulement bien pensé est essentiel pour maintenir un niveau de service élevé, tout en offrant à chaque collaborateur un jour de repos supplémentaire.

> FAVORISER UN DÉVELOPPEMENT SAIN, DURABLE ET TOUJOURS GAGNANT / GAGNANT !

Chez La Mie Câline, nous avons toujours opté pour un développement contrôlé favorisant avant tout la réussite de nos franchisés !

NOTRE ADAGE DU 100% RÉUSSITE :

30% GRÂCE À L'EMPLACEMENT SCRUPULEUSEMENT SÉLECTIONNÉ

+

30% GRÂCE AU CONCEPT DE LA MIE CÂLINE

+

30% GRÂCE AUX COMPÉTENCES DE NOS FRANCHISÉS

+

10% LIÉS AU CONTEXTE ECONOMIQUE EXTÉRIEUR

Nos futurs partenaires franchisés doivent faire le bon choix !

Pour laisser le temps aux candidats de nous découvrir et de découvrir leur métier de demain, nous avons mis en place un process complet que le candidat mène à son rythme.

Tout commence par un premier rendez-vous en visioconférence pour une présentation de l'enseigne et du projet entrepreneurial du candidat. Nous transmettons ensuite la liste des 240 magasins du réseau pour que les candidats contactent les franchisés de leur choix afin d'échanger sur les sujets qu'ils souhaitent. **Une transparence totale très appréciée !**

Le coup de cœur avec le métier étant fondamental, il faut y goûter avant de se lancer ! C'est pourquoi nous organisons un stage d'immersion de 3 jours en magasin où le candidat met la main à la pâte ! Un moment charnière pour le projet ! Un « vie ma vie de franchisé » qui renforce l'envie de passer à l'étape supérieure de la validation définitive (ou pas).

Nos candidats ont maintenant une vision claire de leur quotidien de demain et sont prêts à s'engager dans l'aventure La Mie Câline. C'est à ce moment-là que nous l'invitons à passer une journée au siège social pour rencontrer différents responsables des services du franchiseur afin d'évaluer, au travers des échanges, la capacité du candidat à devenir Franchisé La Mie Câline.

TÉMOIGNAGE DE...

Benoît BANCHEREAU *RESPONSABLE SERVICE DÉVELOPPEMENT*

La mobilité des candidats a largement diminué depuis quelques années car ils souhaitent favoriser un équilibre vie perso vie pro. Nous respectons ce choix, c'est pourquoi nous avançons avec lui sur un projet concret avant son entrée en formation. Les candidats se sentent beaucoup plus rassurés. Une fois validés, ils ont la liberté de s'inscrire en formation quand ils le souhaitent, dès que leur projet prend forme, dans la limite de 18 mois après leur date de validation. Favoriser leur bien-être fait partie de nos enjeux et nos développeurs sont là pour leur trouver le projet de leur rêve !

LE DÉVELOPPEMENT PAR LA MULTI FRANCHISE !

Grand nombre de nos franchisés ne se sont pas arrêtés à un magasin La Mie Câline, mais en possède 2, 3, 4 ou 5. Afin de répondre aux besoins spécifiques de nos multi franchisés et de les soutenir, nous avons créé "les rencontres de la multi franchises".

L'objectif est de permettre à nos franchisés multi et futurs multi franchisés, d'interagir, d'échanger, de partager et de réfléchir aux côtés des équipes du franchiseur afin de garantir une expérience entrepreneuriale la plus réussie possible. Le partage d'expériences, la construction d'outil d'aide au quotidien sont les sujets abordés lors de ces rencontres.

Un nouveau parcours de validation à la multi franchise a aussi été construit pour guider le mono franchisé vers la multi et lui faire prendre le minimum de risques en étant le plus armé possible tant sur le plan financier qu'organisationnel.

28

DE NOS FRANCHISÉS détiennent 62 MAGASINS sur 240

> L'ÉVOLUTION DES CARRIÈRES ET LA MONTÉE DES COMPÉTENCES GRÂCE AUX FORMATIONS LMC ACADÉMIE

LMC Académie est l'organisme de formation dédié au réseau La Mie Câline. La montée en compétences et l'amélioration continue sont au cœur de nos priorités.

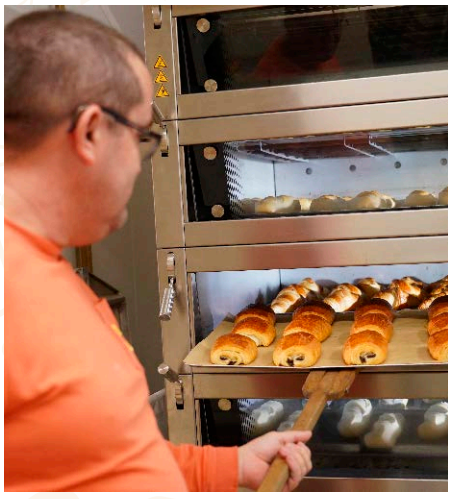
Notre mission va au-delà de la qualité des formations : nous les concevons en cohérence avec les valeurs de l'enseigne et en réponse aux enjeux environnementaux et sociaux actuels. Depuis plusieurs années, nous avons mis en place des initiatives telles que la **signature électronique**, l'utilisation d'un **extranet** accessible à tout moment par nos apprenants, et la **dématérialisation** de nos supports pédagogiques, visant à réduire notre consommation de papier et à promouvoir une démarche zéro papier.

En 2021, nous avons franchi une nouvelle étape en travaillant sur notre **démarche qualité** avec la certification Qualiopi. Plus récemment, nous avons entrepris une refonte complète de nos formations, intégrant les enjeux de développement durable et d'inclusivité.

CHAQUE ANNÉE, PLUS DE

400

PERSONNES bénéficient de nos formations avec un taux de satisfaction de 95%



CERTIFICATION QUALIOPI :

UN GAGE DE QUALITÉ ET D'ENGAGEMENT INCLUSIF

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'actions suivantes : ACTIONS DE FORMATION.

L'obtention de la certification Qualiopi en 2021, renouvelée en 2024, témoigne de notre engagement à proposer des formations de qualité. Cette certification repose sur des critères exigeants en matière de qualité pédagogique, de suivi des participants et d'accompagnement. Elle garantit aussi l'accessibilité de nos programmes, en particulier pour les Personnes en Situation de Handicap (PSH). Toutes nos formations sont ainsi adaptables, afin de permettre à chacun d'y accéder, quel que soit son profil.

> LA REFONTE DE NOS FORMATIONS : S'ADAPTER AUX RÉALITÉS DU TERRAIN ET AUX ENJEUX DURABLES

Face aux évolutions de notre société et aux nouvelles attentes de nos participants, nous avons repensé en profondeur deux formations clés : la **formation "Responsable de magasin"**, destinée aux candidats à la franchise, et la **formation "Assistant Manager"**, dédiée aux collaborateurs du réseau.

L'objectif principal de cette refonte est de proposer des formations plus **flexibles, pratiques et adaptées aux réalités du terrain.**

Elle s'inscrit pleinement dans la démarche RSE en répondant à plusieurs objectifs :

- **Renforcer l'accessibilité** des formations,
- **Développer les compétences clés** pour un management inclusif et responsable ;
- **Améliorer l'efficience opérationnelle** des futurs franchisés et managers ;
- **Contribuer à un développement durable** en plaçant la gestion responsable au centre de nos préoccupations.

La refonte de la formation Responsable de magasin requiert une plus grande implication de nos magasins qui accueillent des postulants à la franchise en stage pratique. Ainsi, dès 2025, le label **"Magasin Formateur"** sera mis en place pour garantir une qualité de formation à nos candidats à la franchise, tout en renforçant la dimension pratique et terrain de la formation.

> MODERNISATION DES MÉTHODES PÉDAGOGIQUES : E-LEARNING ET DIGITALISATION AU SERVICE DE LA RSE

Pour accompagner cette transformation, nous avons également modernisé nos méthodes pédagogiques, par l'introduction du **e-learning, de la classe virtuelle et de la digitalisation des contenus pédagogiques.** Ces nouvelles méthodes pédagogiques permettent non seulement de s'adapter aux attentes des apprenants, mais également de répondre à des objectifs environnementaux importants.

LES AVANTAGES DE CES NOUVEAUX OUTILS SONT MULTIPLES :

- **Accessibilité et flexibilité :**
  Le e-learning permet à nos collaborateurs de suivre les formations à leur propre rythme, et n'importe où. Les modules e-learning ont été conçus autour de l'accessibilité pour tous (choix des typographies, contraste des couleurs, sous-titrages, etc...).
- **Interactivité et engagement :**
  Grâce à des modules interactifs, vidéos, quiz et simulations, les formations sont plus attractives et ludiques, favorisant un meilleur engagement des participants.
- **Suivi personnalisé :**
  Les outils numériques permettent un suivi individualisé des apprenants, avec des retours en temps réel pour un accompagnement sur-mesure.
- **Réduction de l'impact environnemental :**
  Cette démarche s'inscrit également dans une logique RSE en réduisant les déplacements (des formateurs et des participants) et l'usage de supports papier, contribuant ainsi à limiter notre empreinte carbone.

Ces outils digitaux, déployés d'ici 2025, viendront en complément du présentiel sur l'ensemble de nos formations pour offrir une expérience d'apprentissage hybride et respectueuse de nos objectifs RSE.

TÉMOIGNAGE DE...

Marie LE TRANOUEZ *RESPONSABLE LMC ACADÉMIE*

Investir dans l'avenir de nos apprenants pour un développement durable

En résumé, la refonte des formations et des outils au sein de LMC Académie, en adéquation avec la démarche RSE de l'enseigne, constitue une avancée majeure dans notre approche pédagogique.

*En intégrant la **digitalisation** et des **pratiques pédagogiques plus responsables,** nous assurons à nos apprenants des parcours de formation toujours plus performants, adaptés aux exigences de notre métier, et respectueux des enjeux environnementaux et sociaux actuels.*

Cet investissement dans des formations durables est essentiel pour soutenir la croissance de notre réseau.

En misant sur le développement des compétences de nos apprenants tout en limitant notre impact environnemental, nous participons activement à un avenir plus responsable et durable pour l'enseigne.

LE RELAIS RELAX :

UN SERVICE DE REMPLACEMENT À DESTINATION DE NOS PARTENAIRES FRANCHISÉS.

Nos franchisés sont très impliqués dans la gestion opérationnelle de leur point de vente et peuvent avoir du mal à prendre du repos et des vacances.

Avec ce service, nous leur proposons la mise à disposition d'un manager confirmé pour les remplacer dans leurs missions et ainsi maintenir les performances économiques du magasin.

Pour créer de la performance et bien vivre son expérience, un chef d'entreprise se doit d'être en bonne santé physique et mentale, ce service leur permet de prendre sereinement le temps de repos nécessaire.

3 BONNE SANTÉ ET BIEN-ÊTRE

4 ÉDUCATION DE QUALITÉ

5 ÉGALITÉ ENTRE LES SEXES

> VALORISER L'HUMAIN ET LE BONHEUR À PARTAGER !

Qui a dit que le secret de nos Cookiz résidait (seulement) dans notre recette ?

Le véritable succès de nos petits carrés dorés tient dans le savoir-faire de ceux qui les préparent, les vendent, mais aussi ceux qui les pensent !

Pour les mettre à l'honneur et révéler leur talent, nous réalisons des reportages vidéo pour découvrir les différents métiers qui font la réussite de notre enseigne.

Nous y retraçons leur quotidien, leurs missions, leurs gestes sûrs et précis, mais aussi leurs petits bonheurs, leur histoire...

Allez à la rencontre de Charlotte sur notre chaîne Youtube

2670 COLLABORATEURS RÉPARTIS SUR TOUTE LA FRANCE ET UNE VOLONTÉ TOUJOURS PLUS FORTE DE CRÉER DU LIEN !

LE CONCOURS NATIONAL

Depuis 2020, nous organisons un concours national pour mettre à l'honneur les collaborateurs magasins et remettre le titre de meilleur/e Croissantier/e, meilleur/e Vendeur/se et meilleur/e Sandwich(wo)man du réseau. Ce concours est l'occasion de réunir des collaborateurs des 4 coins de la France, et de les accueillir au siège pour leur faire découvrir « l'envers du décor », d'où viennent les produits, qui les préparent et comment, qui répond au téléphone du numéro vert etc. Une super rencontre, un moment fort où les différents savoir-faire se mélangent, des liens se créent et le sentiment d'appartenance s'accroît.

Les fondateurs et dirigeants de notre enseigne ont, depuis toujours, apporté beaucoup d'importance, privilégié et œuvré à l'**épanouissement et l'évolution professionnelle des collaborateurs**. Lorsque l'on examine de plus près ces 40 dernières années, l'évolution de La Mie Câline, mais aussi les compétences acquises et développées par chacun ont permis à de très nombreuses personnes de progresser et de réaliser de très belles carrières professionnelles.

Cette volonté et cette 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.

GRÂCE À NOS FORMATIONS ET LES ÉVOLUTIONS DES CARRIÈRES,

28%

DE NOS FRANCHISÉS SONT ISSUS DU RÉSEAU

L'ACCOMPAGNEMENT DE NOS DIRIGEANTS FRANCHISÉS SUR LA DIMENSION MANAGÉRIALE, UNE PRIORITÉ ET UN ENJEU POUR TOUS !

Devenir ou être entrepreneur est un métier passionnant, épanouissant mais aussi, endurant, stressant voire parfois épuisant. L'environnement et le quotidien du chef d'entreprise comportent une dose importante d'incertitudes (développement de l'activité, marché concurrentiel, évolution du monde du travail...) et pour y répondre, il est indispensable d'être en pleine possession de ses capacités et ressources (physiques, psychiques et émotionnelles).

A La Mie Câline, nous avons toujours porté beaucoup d'attention à l'accompagnement et au soutien de nos dirigeants franchisés autour d'un objectif commun « Bien en vivre et bien y vivre ! ».

Afin de répondre aux enjeux de nos partenaires et de notre enseigne pour les prochaines années, nous souhaitons consolider et multiplier nos actions autour de l'accompagnement et de la formation du chef d'entreprise.

TÉMOIGNAGE DE...

Sébastien LAMBERT

RESPONSABLE FORMATION ET ACCOMPAGNEMENT DU DIRIGEANT FRANCHISÉ

Notre 1ère démarche sera la mise en place d'une enquête auprès de notre réseau pour :

- *Evaluer le "bien y vivre" de chaque franchisé*
- *Dresser un premier bilan, mettre en place des indicateurs et mesurer leur évolution dans le temps*
- *Mettre en avant les priorités et les besoins quotidiens de chaque dirigeant*
- *Proposer des "outils" facilitant leur posture managériale*

PLUSIEURS ACTIONS DÉCOULERONT DE CETTE 1ÈRE ÉTAPE :

- *Le développement de la **formation initiale** de nos postulants à la franchise autour de plusieurs thèmes liés aux fondamentaux du "management" et la proposition de parcours personnalisés en fonction des profils*
- *La mise en place d'une **stratégie progressive** autour de la culture d'accompagnement et de formation du dirigeant pour favoriser la prise de conscience et l'adhésion de nos partenaires :*
  - *Mise en place d'une communication ponctuelle nourrie d'articles, de tutoriels, de bonnes pratiques, de visio-conférences, de webinaires ;*
  - *Mise à disposition d'un catalogue de formations liées au management et répondant aux attentes actuelles ;*
  - *Proposition d'accompagnement sur la santé physique et psychologique de nos dirigeants franchisés (référencement de prestataires œuvrant pour la santé des dirigeants, du développement personnel et du coaching).*

Cette stratégie a pour objectifs de faciliter l'expérience managériale de nos franchisés et de développer leur épanouissement en tant que chef d'entreprise car nous sommes convaincus que la santé de nos dirigeants et la performance des entreprises ne font qu'un !

CONSTRUIRE L'AVENIR ENSEMBLE

Depuis près de 15 ans, les franchisés ont tous les 3 ans l'opportunité d'élire les représentants de leur région, qui se réunissent régulièrement avec le Comité de Direction du groupe. Un président de la CCS (Comission Conseil et Stratégie) est élu à son tour pour devenir le porte-parole. Les missions de la CCS s'orientent sur plusieurs volets :

- Echanger avec le Comité de Direction sur les grandes décisions stratégiques
- Remonter les besoins du terrain et les 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 en difficultés. Ce fonds est doté, chaque année, de plus de 200 000 €.

TÉMOIGNAGE DE...

Damien MITARD *RESPONSABLE DU SERVICE ANIMATION DE RÉSEAU*

L'animation de réseau pour être au plus près de nos franchisés

*Notre service animation est articulé autour de **10 animateurs** qui vivent au cœur de leur région. Ils accompagnent au quotidien dans leur métier d'entrepreneur nos partenaires franchisés, leur assurant ainsi la plus grande proximité.*

*Ce maillage choisi nous permet d'**être au plus près des problématiques magasins** de nos partenaires et de leur assurer un délai de réactivité en lien avec nos engagements.*

*2024 a vu naître notre nouvel outil d'évaluation baptisé **API** (Audit de Performance Individuelle). Cet outil contribue à mesurer à tout moment l'homogénéité de la bonne mise en place des process aussi bien commerciaux, de remise en œuvre produit mais également d'hygiène alimentaire sur l'ensemble de nos 240 points de vente.*

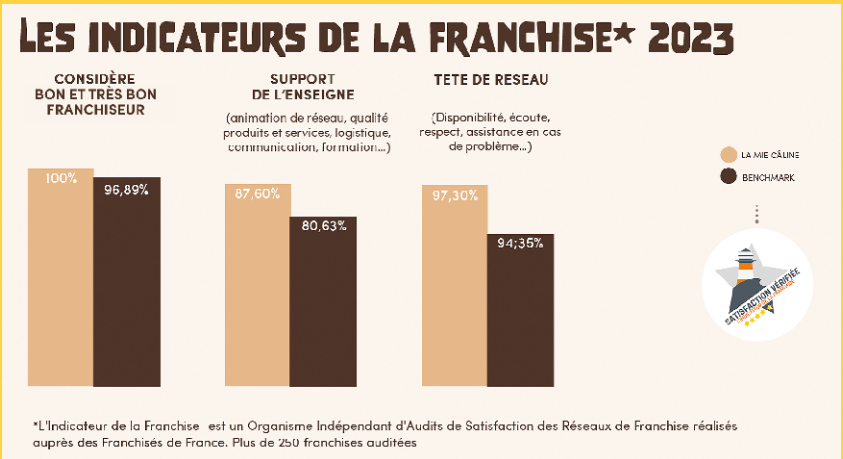
Il est un élément essentiel et évoluera continuellement afin de garantir la meilleure expérience et satisfaction à nos 40 millions de consommateurs annuels.

10

ANIMATEURS AU PLUS PROCHE DE NOS 240 FRANCHISÉS

LA MIE CÂLINE "MEILLEURE FRANCHISE DE FRANCE"

Depuis près de 15 ans, les franchisés La Mie Câline répondent tous les 2 ans à l'enquête de satisfaction menée par le bureau d'études "L'Indicateur de la Franchise". À cette occasion, l'enseigne vendéenne a récolté en 2023 un taux de satisfaction record de 100% : un résultat qui illustre pleinement la satisfaction globale de ses franchisés.



Des actions pour le bien-être de nos collaborateurs

> 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 découverte** ou encore la **création d'une crèche d'entreprise** ; sans oublier un **programme d'accompagnement au bien-être** pour ses franchisés.

MONTS FOURNIL est une entreprise familiale dans laquelle on aime venir travailler et où il fait bon vivre. Notre politique Ressources Humaines est très attentive au bien-être et aux besoins de nos collaborateurs.

FACE Vendée pour l'inclusion

Nous offrons à nos salariés la possibilité d'être accompagnés par une **Assistante Sociale** en total anonymat grâce à la Fondation **FACE Vendée** à laquelle nous adhérons depuis plusieurs années. Ainsi, certains trouvent des solutions et de l'aide lors de situations parfois complexes et personnelles.

L'entreprise s'est associée à un projet de **création d'une crèche** dans la zone d'activité près de l'entreprise, en réservant des places pour les enfants de ses salariés, afin de les aider à concilier plus facilement vie familiale et vie professionnelle. Cette structure a des horaires adaptés aux horaires de travail atypiques de nos collaborateurs de la production et répond aux besoins des parents en termes de garde régulière et occasionnelle.

QUEQUES EXEMPLES CONCRETS RÉALISÉS POUR LES COLLABORATEURS MONTS-FOURNIL...

UNE ACTION QUI FAIT CHAUD AU CŒUR

Nous organisons, chaque année, des événements internes visant à promouvoir le partage et l'esprit d'équipe. Quoi de mieux, en effet, que de se rassembler autour d'une cause commune ?

Depuis 2022, tous les ans, nous inscrivons les collaboratrices qui le souhaitent, à une marche solidaire pour la lutte contre le cancer du sein.

En 2024, nous avons pris en charge 90 inscriptions au nom de La Mie Câline, ce qui nous a permis de reverser 900 € à la Ligue Contre le Cancer.

Ces initiatives renforcent non seulement la cohésion de nos équipes, mais témoignent également de notre engagement envers des causes sociales qui nous tiennent à cœur.

LE BONHEUR EST LÀ ET COMMENCE ICI !

Nous avons vocation à distribuer un petit peu de bonheur tout au long de l'année, notamment lors de temps forts tels que Noël, Pâques ou les JO 2024.

Nous organisons des jeux, des tombolas ou parfois une distribution de chocolats en toute simplicité (ou même des tickets à gratter les vendredis 13) !

A la clef des lots à gagner mais avant tout des instants de partage et de rencontre entre différents services.

LES ATELIERS DÉCOUVERTE

Ils sont proposés 1 fois par mois sur la pause du midi. L'occasion de se retrouver entre collègues pour un moment convivial afin de découvrir une nouvelle thématique abordée par des professionnels. Nous avons eu l'occasion de proposer les thèmes suivants : l'interprétation des rêves, la gestion du stress, le feng-shui, le taï-chi, l'équilibre alimentaire, réaliser soi-même ses produits cosmétiques...

«Perso j'adore ces ateliers, ça fait une vraie coupure du midi, avec des personnes extérieures et ça fait du bien ! En plus c'est toujours sur des sujets variés et intéressants de la vie quotidienne.» Justine

---

DES SÉANCES INDIVIDUELLES DE MASSAGE ASSIS ÉNERGÉTIQUE

Réalisées par une thérapeute locale, elles ont été proposées sur la base du volontariat.

«Honnêtement, je ne pensais pas que j'aurais réussi à déconnecter, mais cette demi-heure a permis de recharger les batteries ! Il faut dire que les conditions étaient réunies : une salle préparée pour l'occasion, un planning bien géré, et une praticienne avec un don incroyable. Au top !» Eric

TÉMOIGNAGE DE...

Catherine GOHAU ***RESPONSABLE RH PÔLE FRANCHISE ET QVT GROUPE***

Depuis 2012, une enquête de climat social est réalisée régulièrement auprès de l'ensemble des collaborateurs Monts Fournil.

A l'issue de chaque enquête, des groupes de travail sont constitués avec des salariés volontaires et des membres du CSE. Ils travaillent dans les domaines où des axes de progrès ont été identifiés. Ils ont abouti à la réalisation d'actions concrètes en lien avec l'intégration et la reconnaissance comme la mise en place d'une signalétique avec photo et fonction de chaque collaborateur dans les bureaux, l'organisation d'une journée d'échanges avec la direction pour les nouveaux collaborateurs après 6 mois d'ancienneté, l'organisation de portes-ouvertes dédiées aux familles des collaborateurs de l'entreprise, une journée annuelle avec la direction pour les collaborateurs médaillés du travail (20 ans et 30 ans d'ancienneté), l'organisation par l'entreprise de pots de départ des retraités.

TÉMOIGNAGE DE...

Benoît CHAMBARD *RESPONSABLE SÉCURITÉ ET ENVIRONNEMENT*

Mesures et engagements vers un quotidien toujours meilleur

Depuis 2021, notre entreprise s'engage activement pour garantir la sécurité de ses collaborateurs, en mettant en place des actions concrètes et mesurables. Un plan bruit a été mis à jour, accompagné de la mise à disposition de protections auditives moulées, assurant une protection personnalisée à chaque employé. Des lunettes de protection adaptées à la vue ont également été fournies, améliorant à la fois la sécurité et le confort. Chaque année, nous organisons une Journée Sécurité, impliquant 100 % du personnel de production. Cette journée aborde des thèmes variés, allant du port de charges à l'utilisation des défibrillateurs, en passant par les effets des stupéfiants et de l'alcool sur la conduite. Ces initiatives montrent notre engagement à prendre soin de nos collaborateurs, autant que du bon pain que nous fabriquons chaque jour.

AMÉLIORATION DE L'ERGONOMIE : DES INVESTISSEMENTS POUR LE BIEN-ÊTRE DES ÉQUIPES

Depuis 2021, de nombreux investissements ont été réalisés pour améliorer les conditions de travail et l'ergonomie des postes. Dans l'atelier traiteur, un robot de manipulation de plaques et un aménagement global ont permis d'améliorer les flux et l'ergonomie des collaborateurs. Dans l'atelier des pesées, un second poste d'aspiration des poussières a été mis en place, garantissant un environnement de travail plus sain. D'autres améliorations incluent un préhenseur de mottes de beurre et un transpalette à longues fourches pour faciliter la manipulation des palettes lors des chargements. Ces investissements contribuent directement au bien-être et à la sécurité de nos équipes, en valorisant leur santé tout autant que la qualité de nos produits.

L'ORGANISATION DU TÉLÉTRAVAIL

3 BONNE SANTÉ ET BIEN-ÊTRE

13 MESURES RELATIVES À LA LUTTE CONTRE LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES

Le télétravail s'est imposé dans le paysage professionnel, et sa mise en œuvre au sein de Monts Fournil a été réfléchie afin de garantir l'efficacité, la productivité et le bien-être des collaborateurs à distance.

La première étape a été de rédiger une charte sur le télétravail en date du 1er octobre 2020. L'organisation du télétravail repose sur une combinaison d'outils technologiques, de gestion adaptée et de soutien aux collaborateurs pour maintenir un environnement de travail efficace et épanouissant.

Avec une politique claire, des objectifs bien définis et une communication régulière, le télétravail offre des avantages à la fois pour les entreprises et pour les collaborateurs, tout en favorisant une meilleure conciliation entre vie professionnelle et personnelle ainsi qu'une diminution des émissions de CO2 liées à la mobilité des salariés.

> FAVORISER L'INTÉGRATION POUR FACILITER L'ARRIVÉE DE NOUVEAUX COLLABORATEURS

PAR LE TUTORAT : UN TREMPLIN POUR L'INTÉGRATION

Le tutorat, bien que souvent confondu avec le parrainage, est une approche plus structurée et ciblée sur la transmission de compétences spécifiques. Il permet à un collaborateur expérimenté, le tuteur, d'accompagner un nouveau salarié dans l'acquisition des savoirs et savoir-faire nécessaires à l'exercice de ses fonctions.

Pour que le tutorat soit efficace, il est important de bien choisir les tuteurs qui doivent être pédagogues et bienveillants, de les former et de définir un cadre précis pour l'accompagnement. Les évaluations régulières permettent d'ajuster le dispositif au besoin et d'assurer ainsi la réussite du nouveau collaborateur.

À MONTS FOURNIL, DEPUIS 2023,

7

COLLABORATEURS ONT BÉNÉFICIÉ DE L'ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ ET ONT AINSI PU ÉVOLUER DANS UN ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL FAVORABLE À L'APPRENTISSAGE ET AU DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES

GRÂCE AU LIVRET D'ACCUEIL : UN PASSEPORT POUR UNE INTÉGRATION RÉUSSIE

Le livret d'accueil est devenu un outil incontournable dans le processus d'intégration des nouveaux collaborateurs.

Il constitue une véritable boussole qui guide les nouveaux arrivants au sein de l'entreprise et facilite leur intégration. Bien structuré et régulièrement mis à jour, il favorise une prise de contact efficace avec l'entreprise et ses valeurs, tout en simplifiant la prise en main des outils et des processus internes.

En offrant un document clair et complet, nous montrons notre engagement à accompagner les nouveaux arrivants dans leur réussite.

UN PONT ENTRE LES NOUVEAUX COLLABORATEURS ET LE COMITÉ DE DIRECTION LORS D'UNE JOURNÉE D'ÉCHANGE

Depuis 2023, nous organisons une journée d'échange entre les nouveaux collaborateurs et les membres du comité de Direction. L'enjeu principal de cette journée est de renforcer l'intégration, favoriser la transparence et instaurer un climat de confiance.

Cette rencontre permet de mieux connaître la vision, les valeurs et la stratégie de l'entreprise, de créer un sentiment d'appartenance, tout en donnant l'opportunité au Comité de Direction d'établir un lien direct avec les nouveaux talents.

UN CSE AUSSI EXCEPTIONNEL QUE NOTRE CROISSANT AU BEURRE AOP !

Le rôle du Comité Social et Economique (ou Comité d'entreprise) est aussi très important dans la vie des collaborateurs de l'entreprise. 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. La direction de l'entreprise apporte un maximum de soutien aux projets initiés par ce comité dynamique et mobilisé.

TÉMOIGNAGE DE...

Christelle NOTTIN

CHARGÉE D'ÉVÈNEMENTS SECRÉTAIRE DU COMITÉ SOCIAL ET ECONOMIQUE

Le CSE de La Mie Câline prend très à cœur les actions de soutien au Développement Durable.

Nous nous efforçons d'être là au quotidien pour les salariés et ainsi leur proposer des activités diversifiées, quelle que soit leur situation et ce, à chaque étape de leur vie. Comme par exemple un programme de 4 sorties sur l'année (journée famille au zoo, pêche en mer, week-end en Europe, spectacle...)

Nous avons aussi à cœur de favoriser le pouvoir d'achat des salariés en leur proposant des ventes groupées à tarif exceptionnel (ex : colis de grillades pour l'été, produits festifs pour Noël...). Nous représentons et accompagnons les salariés auprès de la direction pour toutes les demandes liées à l'amélioration des conditions de travail et leur sécurité. 5 membres du CSE font partie de la Commission Santé, Sécurité et Conditions de Travail (CSSCT).

L'ACTIONNARIAT À LA MIE CÂLINE

Fidèles à nos racines, la réussite partagée est l'un des fondements de l'entreprise. Le 1er Décembre 2014, une société de salariés actionnaires Calin' Action 1 est constituée.

Un peu plus de 100 salariés nous font confiance et rentrent dans le capital avec un investissement moyen de l'ordre de 4 000 €.

Face au succès de cette première opération (une performance de plus de 35% en 6 ans), une deuxième opération est lancée en décembre 2021, Calin'Action 2, avec 80 salariés actionnaires. L'engouement est tel que nous sommes obligés de plafonner l'investissement à 40 000 € par collaborateur ! Tous les salariés en CDI ont aujourd'hui la possibilité de devenir actionnaires dès leur entrée dans l'entreprise.

Les actionnaires sont impliqués dans le fonctionnement de l'entreprise. Chaque année, le quorum est très largement atteint lors de l'Assemblée Générale. L'actionnariat a développé le sentiment d'appartenance.

DÉVELOPPER LA SOLIDARITÉ ET LE COMMERCE RESPONSABLE AU SEIN DU RÉSEAU

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 en 2021.**

Grâce à l'engagement de chacun, notre enseigne est aujourd'hui reconnue comme **la plus responsable de son secteur d'activité**. En 2023, sur la base du volontariat, 94 magasins ont passé l'audit pour la labellisation Commerçant Responsable et **83 magasins ont obtenu le label.**

Notre service RSE a créé un guide afin d'ACCOMPAGNER PAS À PAS LES FRANCHISÉS tant pour l'audit que pour la mise en place d'actions concrètes dans leur magasin et sur leur territoire

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 Responsible, l'enseigne est motrice dans le déploiement de ce label.

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

TÉMOIGNAGE DE...

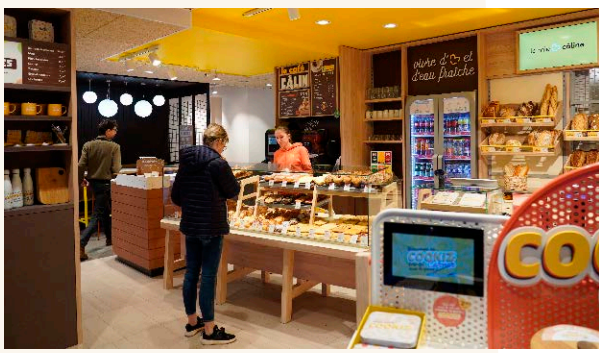
Vanessa et Sébastien HAIRAULT

GÉRANTS DE LA MIE CÂLINE DE SAINT-JEAN-DE-MONTS

Quand on nous a présenté le **Label Commerçant 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 ce fut 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.



Les franchisés & les gérants La mie câline engagés !

Mohamed, franchisé de

1 TOURCOING

agit en faveur de la diversité et l'égalité des chances en ouvrant les portes de son entreprise avec la Mission Locale dont l'objectif est d'aider les jeunes à surmonter les difficultés entravant l'insertion professionnelle et sociale. Tous les 3 mois, une visite du magasin est organisée pour une dizaine de jeunes entre scolarité et majorité.

Eric et Béatrice, franchisés de

2 BOURG-EN-BRESSE

proposent la semaine de 4 jours à leurs collaborateurs

Après avoir vérifié la concordance possible avec le planning et qu'il n'y avait aucune contrainte juridique à sa mise en place, les franchisés ont parlé de la semaine de 4 jours à leur équipe. Un essai de 2 à 3 mois a été réalisé pour rectifier en temps réel la nouvelle organisation. Rapidement, des éléments tangibles ont été observés : baisse de l'absentéisme, collaborateurs plus détendus durant leurs 4 jours de travail consécutifs et plus reposés après trois jours consécutifs de congés, amélioration de l'ambiance et de l'équilibre vie pro vie perso.

Lucia, gérante de

3 PARIS Métro Gare de Lyon

prend régulièrement en stage des personnes en situation de handicap

Depuis 10 ans, le magasin accueille des jeunes en difficulté en stage pour quelques semaines ou une année. Tous les stagiaires accueillis ont été capables de s'adapter à leur poste. En arrivant, une jeune femme souffrant d'un handicap musculaire ne savait pas couper une baguette et, quelques années plus tard, elle assure le service dans l'un des hauts lieux de la cuisine gastronomique française. Chacun a son référent / tuteur prêt à intervenir en cas de difficulté.

Thierry, franchisé de

4 BRESSUIRE

crée un environnement de travail éco-conçu propice à l'épanouissement de ses collaborateurs.

La rénovation du magasin en 2020 a permis de repenser l'ergonomie. La volonté du franchisé était de préserver la santé et la sécurité des collaborateurs, mais aussi de leur faire plaisir. Un espace entièrement de plain-pied conçu pour minimiser les déplacements de l'équipe, en rapprochant les lieux de stockage des produits, des éléments placés en hauteur pour éviter d'avoir à se baisser, l'achat d'une autolaveuse pour le sol, la création d'une belle salle de repos et de déjeuner... La rénovation a été imaginée pour consommer moins d'énergie : de grandes baies vitrées et un éclairage LED basse tension, des régulateurs de débit ont permis de diviser par 2 la consommation d'eau. Grâce à une gestion des déchets plus rigoureuse, la redevance mise en place par la ville a quasiment été divisée par deux.

Awa, franchisée de

5 TOULOUSE Compans

accorde une prime sur objectifs pour les managers, en partie indexée sur la gestion et la réduction des déchets

Dans un commerce, la valorisation des déchets commence par limiter les pertes de matières utilisées ou amener les clients à adopter des écogestes. Afin de consommer le moins d'emballages possible, l'usage des sacs réutilisables en papier kraft est préconisé, ainsi le nombre de sacs en papier vendus a été divisé par 4 en deux ans. L'équipe du magasin est également sensibilisée à bien effectuer le tri sélectif des déchets, selon les cinq flux réglementaires, ainsi que les biodéchets permettant de fabriquer 250 kg de compost par mois. Le rangement des produits est géré idéalement dans les frigos selon le manuel opérationnel de l'enseigne afin d'optimiser les stocks.

Un compte WhatsApp et des réunions d'équipe (10 fois par an) sont organisés pour mobiliser les collaborateurs autour des sujets RSE dont des actions environnementales, mais aussi pour recevoir des idées de l'équipe. De plus, des primes sur objectifs RSE facilitent l'implication. Elles sont indexées sur la gestion et la réduction des déchets, en lien avec le taux de perte matière première.

Laurent, franchisé de

6 LIMOGES

partage son expérience professionnelle pour générer des vocations.

Il intervient auprès d'élèves de BTS et de licence pour transmettre son savoir-faire de commerçant et manager en restauration rapide. Engagé aux côtés de FACE (Fondation Agir Contre l'Exclusion) pour les personnes en situation d'exclusion, de discrimination ou de pauvreté, le franchisé les accueille en stage dans son magasin.

Il participe également à « Un chant, une chance » avec l'Opéra de Limoges pour les jeunes en cours d'insertion et des adultes éloignés de l'emploi, afin de les aider à reprendre confiance en eux.

Sébastien, franchisé de

7 MONTARGIS

est membre du jury lors des examens d'écoles supérieures.

Isabelle et Xavier, franchisés de

8 NARBONNE

favorisent depuis plus de 2 ans l'intégration de 2 réfugiés afghans par l'emploi, tout en les accompagnant par la formation. En effet, l'obtention d'un CAP Employé de commerce pour Bilal avec embauche en CDI à temps plein à la clef et un contrat d'apprentissage de 3 ans pour Fahim pour passer aussi le CAP employé de commerce. L'emploi demeure un facteur essentiel d'intégration.

David, franchisé de

9 ABBEVILLE

a participé à une manifestation pour Octobre Rose : un défilé de mode organisé par «les Vitrines d'Abbeville». Il a préparé et offert la restauration. 14 collaborateurs ont été bénévoles le jour de la manifestation et 2 membres de l'équipe ont défilé. Tous les fonds (entrée, bar et restauration) on été reversés à «Agir contre le cancer».

UN ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

La planète aussi a besoin de douceur

AMÉLIORER NOTRE EMPREINTE SUR L'ENVIRONNEMENT ET LES ÉCOSYSTÈMES

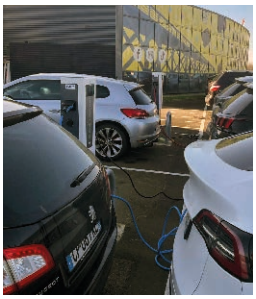
> LA PLANÈTE AUSSI A BESOIN DE DOUCEUR : NOS ACTIONS POUR RÉDUIRE NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Nous croyons qu'il est essentiel de prendre soin de la planète tout autant que de nos produits. Depuis plusieurs années, nous avons engagé diverses initiatives pour optimiser nos consommations d'énergie, tout en sensibilisant nos équipes à une gestion plus responsable. Des actions concrètes ont été mises en place pour améliorer les démarrages et arrêts de nos équipements, et une vigilance accrue est apportée à la détection des fuites dans les ateliers. Grâce à notre système de Gestion Technique Centralisée, nous suivons en temps réel les consommations d'énergie, permettant des ajustements rapides et efficaces.

Nous avons également la possibilité de récupérer les eaux de pluie pour le nettoyage des véhicules grâce à une cuve, réduisant notre consommation d'eau potable. En période de sécheresse, ces actions sont renforcées : les nettoyages de véhicules et de bâtiments sont suspendus, et un plan de réduction de la production est envisagé pour minimiser notre impact sur les ressources naturelles.

En parallèle, depuis novembre 2022, 1100 m² de panneaux photovoltaïques génèrent 124.44 kWc d'énergie en autoconsommation, alimentant directement nos activités.

Enfin, 8 bornes de recharge pour véhicules électriques ont été mises à disposition, facilitant l'électrification des déplacements de notre personnel. Ces actions témoignent de notre engagement à accompagner la transition énergétique, avec douceur et responsabilité.



TÉMOIGNAGE DE...

Christophe BARTHEAU *DSI*

Monts Fournil s'engage pour un numérique responsable

Le numérique responsable au sein du système d'information (SI) de Monts Fournil vise à réduire l'impact environnemental, social et économique des technologies numériques tout en maintenant une stabilité et une efficacité opérationnelle. Depuis maintenant une dizaine d'années, ce sujet fait partie intégrante des objectifs principaux du service informatique et se traduit sous plusieurs thèmes et pratiques plus durables.

RÉDUIRE L'EMPREINTE CARBONE

- *Réduire et valoriser les déchets et les consommables.*
- *Augmenter la durée de vie moyenne des matériels du parc informatique.*
- *Participer à la réduction de la consommation d'énergie sur le site de St Jean de Monts.*

GÉRER LE CYCLE DE VIE DES ÉQUIPEMENTS INFORMATIQUES

- *Favoriser la réparation, la réutilisation et le recyclage des appareils.*
- *Allonger la durée de vie.*
- *Réduire ou limiter le nombre d'équipements serveurs (hyperconvergence, imprimantes).*
- *Intégrer une politique d'achats responsables (achats de matériels d'occasion, référencement de fournisseurs respectant des critères éthiques et environnementaux).*

S'IMPLIQUER DANS LA DIMENSION SOCIALE

- *Sensibiliser les collaborateurs aux bonnes pratiques en matière de numérique responsable.*
- *Participer à des actions d'inclusion, de soutien aux personnes, de réduction de l'exclusion numérique ou scolaire ou de dons de matériels (avec par exemple la fondation FACE Vendée ou ADN Ouest).*

> QUELQUES INDICATEURS CI-DESSOUS REPRÉSENTENT LES PREMIERS RÉSULTATS DES EFFORTS FOURNIS AU QUOTIDIEN :

Réduction de près de 40% de la consommation de papier depuis 4 ans (impact sur la consommation carbone et protection des forêts)

Réduction du nombre de matériels d'impression (de 1 pour 4 utilisateurs, nous sommes passés à 1 pour 7)

Réduction drastique des serveurs physiques depuis 8 ans

Par l'achat de matériels d'occasion ou recyclés, nous avons augmenté la durée de vie de nos matériels. **Le parc est maintenant passé à une durée de vie moyenne de 3 ans en 2020 à 4,5 ans fin 2023** et cette durabilité va se poursuivre dans les années à venir.

Nous mesurons maintenant la consommation totale de carbone par matériel et logiciel pour améliorer cet indicateur (53 tonnes de CO2 / an)

Mettre en place ces pratiques peut impliquer des coûts initiaux élevés et nécessite des efforts de sensibilisation pour changer les habitudes. Toutefois, nous percevons déjà les bénéfices à moyen terme incluant une réduction des coûts opérationnels, une image de marque plus durable et un impact environnemental réduit. Le mouvement collectif est en marche et accentuera étape par étape l'efficacité des actions entreprises.

TÉMOIGNAGE DE...

Antoine CHAVANNE *RESPONSABLE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE*

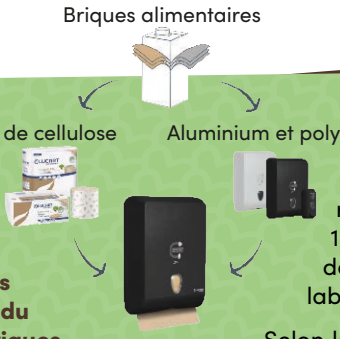
Et du côté de l'hygiène comment faisons-nous pour diminuer notre impact ?

La RSE constitue une approche exigeante qui permet de se positionner dans les effets que nous exerçons sur la société. C'est une démarche qui peut, et qui doit, nous guider dans ***l'amélioration continue du domaine de l'hygiène et la sécurité des aliments***.

Diffuser cette responsabilité dans l'ensemble des thèmes de l'entreprise nous permet de concevoir de nouvelles approches et de renforcer notre performance dans l'ensemble de nos processus. Au-delà d'inclure comme une variable ou un point parmi d'autres le sujet de la RSE, notre souhait est d'en faire un besoin et une condition nécessaire de nos réflexions d'évolution et d'amélioration.

Car cela nous permet de découvrir d'autres solutions, de simplifier régulièrement des process et d'avoir des approches économiques plus justes. Surtout, cela permet d'avoir plus de sens dans les process réalisés au quotidien par les collaborateurs de l'enseigne.

RÉFÉRENCEMENT LUCART



Un des premiers sujets où la RSE a été mise au premier plan de nos choix dans la sécurité des aliments, est le transfert de plusieurs références de **produits à base de papier** sur des références issues de l'économie circulaire avec notre fournisseur Lucart.

En effet, nous avons graduellement basculé dans un premier temps l'ensemble de nos bobines d'essuie-mains, puis l'ensemble du papier hygiénique et enfin les serviettes destinées aux consommateurs de l'enseigne.

L'ensemble de ces produits est issu du recyclage de briques alimentaires. Les papiers sont générés par le recyclage des fibres de cellulose présentes dans les briques alors qu'avec l'aluminium et le polyéthylène de ces dernières est produite la matière première, dont sont issus les distributeurs. D'autre part, le papier de ces produits est réalisé en utilisant 100% d'électricité issue de sources renouvelables.

Selon le calculateur de notre fournisseur, nos utilisations sur l'année 2023 ont permis de récupérer **2 226 625 briques alimentaires de 1L, de sauver 844 arbres de taille moyenne, et d'éviter l'émission dans l'atmosphère de 58 239,2 kg de CO2**.

> ÉVOLUTION DE NOS PRODUITS D'ENTRETIEN

La RSE a également servi de boussole dans l'évolution de **notre gamme de produits d'entretien** qui constitue un pilier majeur de notre maîtrise de la sécurité des aliments. Nous avons substitué en deux fois notre gamme de produits d'entretien : **la partie détergente en 2021** puis **la partie désinfectante en 2024.**

Après consultation des acteurs du marché, nous avons effectué ces deux changements auprès du partenaire Werner Mertz, plus connu avec leur marque commerciale Rainett. Il s'agit d'un acteur reconnu pour son engagement historique en faveur de l'environnement qui nous permet d'avoir le meilleur compromis possible entre l'efficacité des produits d'entretien et notre impact RSE.

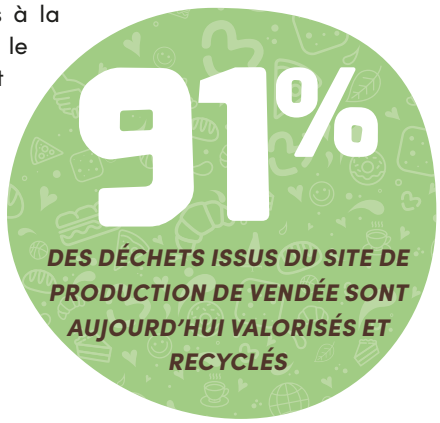
Les produits de la gamme détergent sont certifiés EU-écolabel et présentent une biodégradabilité complète.

RÉDUIRE ET VALORISER LES DÉCHETS ET LES EMBALLAGES

A Monts Fournil, la gestion et la revalorisation des déchets font partie intégrante de notre démarche environnementale. **Aujourd'hui, près de 91 % de nos déchets sont recyclés**, témoignant de notre engagement fort. Les déchets alimentaires non envoyés aux magasins sont revalorisés en alimentation animale ou par la méthanisation, limitant ainsi leur impact environnemental. Nous recyclons également une large gamme de matériaux : carton, plastique souple et dur, aluminium, ferraille, papier, huiles de friture, big bags vides, glassine des rouleaux d'étiquettes, ainsi que les palettes en bois.

Mais nous ne comptons pas nous arrêter là ! Pour aller encore plus loin dans notre démarche, nous envisageons d'instaurer un **recyclage des EPI jetables** (gants, masques, charlottes, blouses) utilisés quotidiennement par notre personnel. Une étude sera prochainement menée pour identifier des solutions concrètes.

De plus, nous voulons travailler à la réduction des déchets à la source, car comme nous le savons, le meilleur déchet est celui qui n'existe pas. Monts Fournil s'engage à poursuivre ses efforts pour un avenir plus propre et responsable.



> DES EMBALLAGES EN PHASE AVEC L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

A la fois garant de la protection et de la qualité des produits qu'il contient mais aussi vecteur de communication de l'identité d'une marque, **l'emballage joue un rôle crucial entre l'entreprise et ses clients.** Cependant, face aux préoccupations environnementales croissantes, son usage est de plus en plus sujet à controverse, les consommateurs le considérant comme **un élément clé de leurs achats responsables.**

Dans ce contexte, **concevoir et proposer des emballages responsables** répond donc à un impératif pour toute entreprise.

OBJECTIF EMBALLAGE : 5 R !
VERS UNE DÉMARCHE PRO ACTIVE ET DURABLE

Dans le groupe Monts Fournil, nous avons lancé, dès 2019, notre programme RSE « A cœur d'agir » et œuvré concernant nos emballages sur 5 leviers essentiels :

LA RÉDUCTION : MINIMISER LEUR POIDS ET LEUR VOLUME

Ainsi, lors du déploiement de notre nouvelle identité graphique, **nous avons refondu entièrement notre gamme d'emballages jetables** en privilégiant les mono matériaux et ceux issus du recyclage, ou en optant pour des qualités de carton plus compact, permettant une meilleure résistance. Nous avons ainsi diminué le poids de nos boîtes pâtisseries. Parallèlement, nous avons également réduit le taux d'encrage de nos emballages à 20 % et privilégié l'usage d'encres à l'eau.

LE REMPLACEMENT PAR DES MATÉRIAUX PLUS VERTUEUX ET SI POSSIBLE PAR DES MATÉRIAUX DURABLES

Nous remplaçons les matériaux peu vertueux par des alternatives recyclables ou durables. En 2024, nous avons supprimé le plastique de nos emballages wrap et

remplacé une partie de nos pots dessert en PET par des pots en carton.

Aujourd'hui, notre gamme d'emballages est 100 % recyclable.

LA RECYCLABILITÉ : **s'assurer que nos emballages soient facilement recyclables et adaptés aux filières de tri existantes.**

Actuellement, 50 % de notre gamme de sachets est produite à partir de papier recyclé et nous visons 100 % dès 2025.

Nos serviettes jetables sont également conçues à partir du recyclage de briques alimentaires.

LA RÉUTILISATION : **promouvoir la réutilisation des emballages**

Notre ambition est de substituer, dès que possible, des emballages ou produits jetables par des alternatives durables. Ainsi, en alternative aux sachets jetables, nous proposons des boîtes à biscuits en métal que les consommateurs peuvent faire remplir directement sur le point de vente avec leurs cookiz préférés. Des couverts nomades en inox permettent aussi de réduire l'utilisation des couverts jetables, et des tote bags en tissu remplacent efficacement leurs équivalents jetables pour emporter les formules déjeuner.

En parallèle, nous menons une politique incitative auprès des magasins à travers des affichettes, sur le lieu de vente, invitant les consommateurs à réduire leur consommation d'emballages jetables au profit des alternatives durables qui leur sont proposées.

LA RESPONSABILITÉ : **assumer pleinement notre rôle dans la chaîne de valeur, de la production à la fin de vie des emballages.**

Enfin, nous privilégions les achats français ou européens en choisissant des partenaires de proximité, eux-mêmes engagés sur le plan RSE. Nous favorisons ainsi les circuits courts. Ensemble, nous concevons des solutions d'emballages innovantes et écoresponsables.

TÉMOIGNAGE DE...

Myriam Priser *ACHETEUSE*

Ces 5 thématiques sont au cœur de nos réflexions et le fil conducteur de nos actions quotidiennes. *Des groupes de travail réunissant la Direction Générale et plusieurs métiers de l'entreprise, du Marketing à la Supply se réunissent, tous les 2 mois, pour faire le point sur l'actualité réglementaire, sur nos avancées en matière d'impact environnemental et planifier nos actions futures.*
A Monts Fournil, l'amélioration est un processus continu, soutenu par de nombreuses actions que nous intégrons, chaque année, à nos plans de progrès. Pour 2025, nous envisageons d'éliminer les films en polyéthylène (PE) sur nos semelles pâtissières et l'évolution vers des mono matériaux pour faciliter leur recyclage. Nous prévoyons également de remplacer les boîtes pâtisseries par des corbeilles sans couvercle afin de diminuer le poids de nos emballages et, par conséquent, nos déchets.

BILAN D'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DE NOTRE DÉCLARATION EMBALLAGES

Nos efforts d'optimisation ont porté leurs fruits et ont eu un impact positif. Entre 2021 et 2023, nous avons observé :

-14%

DES VOLUMES D'EMBALLAGES MIS SUR LE MARCHÉ

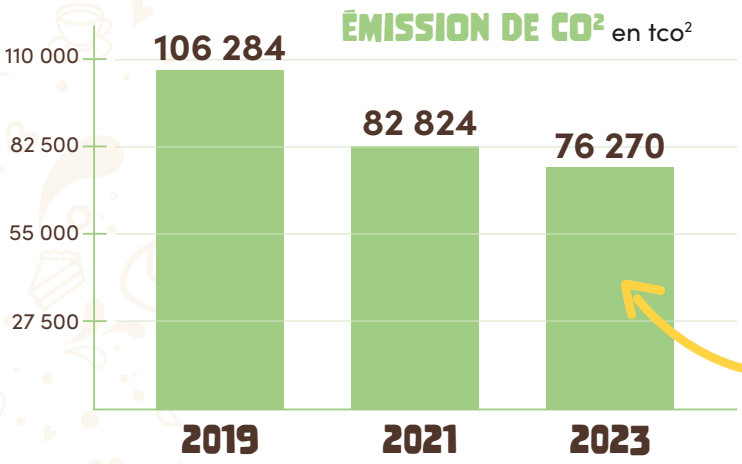
-24%

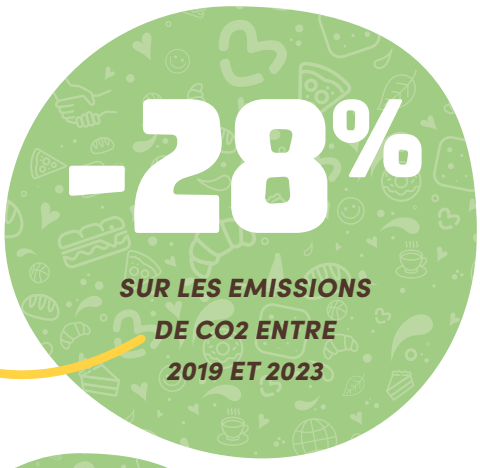
DU POIDS TOTAL D'EMBALLAGES MIS SUR LE MARCHÉ

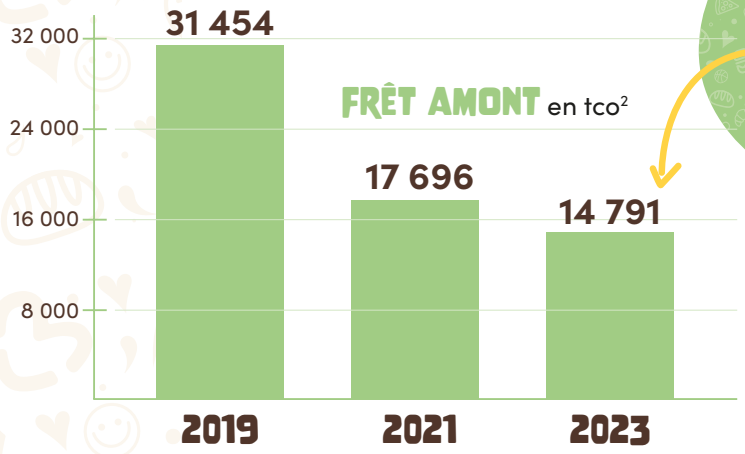
Ces résultats témoignent de notre engagement envers une gestion plus durable de nos emballages. Cependant, ce chapitre n'est pas terminé. Nous poursuivons nos efforts pour améliorer, chaque jour, nos pratiques et réduire encore notre impact environnemental.

UN 5ÈME BILAN CARBONE ENCOURAGEANT !

Toujours dans un esprit de mesure de la performance de ses actions, La Mie Câline a réalisé en 2024 son 5ème bilan carbone sur l'année 2023 et constate une **baisse de 8% depuis 2021 et de 28% depuis 2019.** La plus forte baisse étant nettement visible sur le frêt amont avec une baisse de 53%.

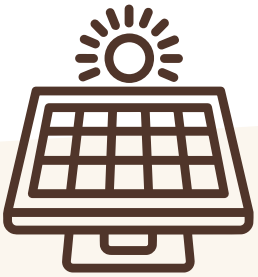






Rassembler des éléments du quotidien de chaque collaborateur pour globaliser ces données sous la forme d'un indicateur tel que **le Bilan Carbone**, ça parle à tout le monde finalement. C'est pour cela que nous en sommes à sa cinquième réalisation. Les actions qui en découlent déjà et les autres qui 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 ?



L'INFO EN + !

En 2023,

138 100 KWH

produits par nos panneaux photovoltaïques

QUELQUES EXEMPLES CONCRETS RÉALISÉS SUR NOTRE SITE DE SAINT-JEAN-DE-MONTS...

Diminuer notre empreinte carbone grâce à la mise en place de **panneaux photovoltaïques** et de membranes solaires, d'une toiture végétalisée sur 600 m².

Plus de 50% des **éclairages** sont passés **en LED basse consommation**, ce qui a permis d'économiser environ 50kWh par heure et 1/3 de notre consommation d'origine.

Montage d'une **pompe à chaleur** en complément d'une **récupération de chaleur** pour le chauffage des bureaux de la plate-forme.

Mise en place d'un **système de vapeur** sèche pour le nettoyage des lignes de production et des sols (limite l'utilisation de détergents).

Mise en place de **l'écopâturage.**

Construction d'une **station d'épuration** constituée en lagune et roseaux.

Végétalisation et requalification paysagère du siège social pour une meilleure intégration dans son environnement : le marais.

QUELQUES EXEMPLES CONCRETS RÉALISÉS DANS LES MAGASINS...

Suppression des sacs plastiques depuis 2008.

Suppression des pailles, couverts, gobelets et couvercles en plastique depuis le 1er semestre 2020.

Des emballages 100% recyclables fabriqués avec du papier issu de forêts françaises gérées durablement.

Proposition de **sacs et couverts réutilisables** à nos clients.

Mise en place de la vaisselle réutilisable et du **tri des déchets** en magasins, de la collecte à leur valorisation quand la commune le permet.

844 arbres sauvés et 58240 Kg de CO^2 évités grâce à la **conversion de nos papiers de nettoyage en papier Fiberpack.**

Utilisation de **produits Green Care** (Werner & Mertz Professional).

Utilisation de **produits de nettoyage à base d'enzymes,** plus respectueux de l'environnement.

NOS DÉMARCHES RSE
SUR NOTRE TERRITOIRE ET AU-DELÀ

AGIR POUR LE SPORT, LA CULTURE ET LA SOLIDARITÉ

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 Câline 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 profiter 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 » !

LE BONHEUR est là !

> ARNAUD BOISSIÈRES ET 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 du monde de la navigation comme le Vendée Globe. Le 10 novembre 2024, Arnaud a pris le départ de son 5ème Vendée globe !
A l'occasion, La Mie Câline a distribué plus de **8000 kits pédagogiques** à plus de **200 écoles dans toute la France** pour suivre les aventures de tous les skippers et en particulier d'Arnaud ! Le contenu du kit : 1 maquette bateau, 1 planisphère, 1 poster, 1 "Mon Quotidien Découvertes" .

> 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 chaleureux et dévoués bénévoles.

QUELQUES ACTIONS QUI NOUS TIENNENT À CŒUR

COLLECTE DE JOUETS

Chaque année, nous organisons, au siège social, une collecte de jouets au profit des Apprentis d'Auteuil de notre département. Cette collecte permet d'offrir des jeux et jouets en parfait état et de donner aux enfants et adolescents, un sourire de plus à la période de Noël.

UPCYCLING DES VÊTEMENTS PROFESSIONNELS

Dans une démarche d'écoresponsabilité, nous donnons une seconde vie à nos vêtements professionnels (unité de production et magasins) en les transformant en sacs en tissu. Nous avons missionné l'entreprise nantaise Lilokawa qui emploie des couturières en insertion.

DON DE SANG

Dans le cadre de notre programme « A cœur d'Agir », nous organisons tous les ans depuis 2021, une collecte de sang en partenariat avec l'EFS (Etablissement Français du Sang).

HANDICAP

Un comité de pilotage Handicap porte le projet de politique handicap et valide les orientations / actions. Grâce à « Emploi accompagné de Vendée », des immersions de personnes en situation de handicap ont lieu à Monts Fournil. Nous participons également au Duoday, une journée de découverte en entreprise pour toute personne en situation de handicap.

VÊTEMENTS PROFESSIONNELS

Nos tenues de travail sont lavées, pliées et repassées par une société vendéenne B WITH YOU by BRIO'GEL qui emploie 15 personnes en situation de handicap accompagnés par 2 éducateurs spécialisés.

VÉHICULES DE SOCIETE

Nos véhicules sont nettoyés par l'association UTIL'85 (AREAMS : Association Ressources pour l'Accompagnement Médicosocial et Social). Entreprise inclusive favorisant l'insertion des personnes en situation de handicap.

TRAVAUX ADMINISTRATIFS

Nous confions nos besoins ponctuels administratifs à l'association ESNOV, une association d'insertion locale de l'Economie Sociale et Solidaire qui accueille et accompagne les personnes en recherche d'emploi rencontrant des difficultés sociales et professionnelles et leur propose des missions de travail.

JOURNÉE SOLIDAIRE

Monts Fournil offre, à tous les collaborateurs qui le souhaitent, une journée pour une association de solidarité de son choix.

QUESTION À...

Annabelle DUBOIS *CHARGÉE DE MISSION RSE*

Comment les équipes sont sensibilisées à la stratégie RSE ?

L'intégration de la RSE dans le quotidien des collaborateurs se fait 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, massages assis, ateliers découverte collecte de jouets, upcycling de nos vêtements professionnels, ... Grâce à la cohésion d'équipes et la motivation des collaborateurs vers des objectifs communs, nous allons poursuivre l'évolution écologique et solidaire de notre belle enseigne.

SCORECARD RSE 2024

PILIER 1 — LES BONS PRODUITS font les bons amis !

	ENGAGEMENTS ATTEINTS EN 2021-2022	ENGAGEMENTS ATTEINTS EN 2023	OBJECTIFS À COURT TERME (2024-2026)	OBJECTIFS À LONG TERME (2027-2030)
CHOISIR DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ ET RESPONSABLES	**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** Le cacao utilisé dans notre gamme Cookiz® est **équitable certifié Max Havelaar** **100 %** de nos achats d'œufs sont issus de poules **élevées en plein air et origine France** (hors pénurie d'approvisionnement)	Respect des recommandations du PNNS (Programme National Nutrition Santé) : **1,4% de taux de sel pour les pains blancs et 1,3% pour les pains spéciaux** 32% de fournisseurs évalués par Ecovadis ou autre OTI Accompagnement de la société Foodinnov afin d'écrire une feuille de route en lien avec les objectifs PNNS L'ensemble de notre offre Cookiz est fabriqué **avec la farine CRC® et du cacao issu du commerce équitable certifié Max Havelaar**	50% de fournisseurs évalués par Ecovadis ou autre OTI Toutes nos viennoiseries seront fabriquées avec de la **farine 100% française**	**100 % des filières d'approvisionnement examinées** avec les acteurs amont-aval et suivi des plans de progrès Poursuivre la baisse du taux de sel dans nos pains 55% de fournisseurs évalués par Ecovadis ou autre OTI
PROPOSER UNE OFFRE DIVERSIFIÉE ET DES ALTERNATIVES HEALTHY	Etablissement d'une liste de **37 additifs à bannir** de nos produits à l'avenir **9 matières premières sur 10** ont au plus 5 additifs **20 %** des recettes restauration rapide sont **végétariennes** Transformation de notre offre café **en grain de café Bio**	**99%** des matières premières contiennent **moins de 5 additifs**	**100%** des matières premières de la gamme permanente **auront maximum 5 additifs**	**25%** de l'offre restauration rapide sera **végétarienne ou vegan**
DONNER UNE INFORMATION CLAIRE ET TRANSPARENTE	Accompagnement de la société Nutrikeo afin de définir un outil de scoring lisible par nos consommateurs Produits végétariens clairement identifiés dans nos vitrines L'ensemble des compositions, allergènes et valeurs nutritionnelles de nos produits sont accessibles par tous sur notre site Internet **1700 personnes ont visité notre site de Production**	**2 700 personnes ont visité notre site de Production**		Rendre accessible au consommateur **un scoring produit intégrant les aspects Nutrition, Naturalité et Durabilité**

PILIER 2 — PRENDRE SOIN DES HUMAINS autant que du bon pain

	ENGAGEMENTS ATTEINTS EN 2021-2022	ENGAGEMENTS ATTEINTS EN 2023	OBJECTIFS À COURT TERME (2024-2026)	OBJECTIFS À LONG TERME (2027-2030)
ENTRETENIR LE BIEN-ÊTRE DES SALARIÉS DE L'ENSEIGNE	Réalisation de l'audit **« Good Place to Work »** Accréditation Happy@ work obtenue dans le cadre de l'évaluation de Choose my company : **note globale 3,9/5 et 66,2% de recommandations** Faciliter l'accès à la franchise de l'ensemble des collaborateurs du réseau : **23% des franchisés issus du réseau**	447 personnes formées dans le réseau en 2023 **28,77% de nos franchisés issus du réseau**	Enquête «Choose my company» : **note globale de 4,0/5 et taux de recommandation de 70% (enquête reportée en 2026)**	**700 personnes formées en 2030** **40% de nos franchisés issus du réseau**
DÉVELOPPER LA SOLIDARITÉ ET LE COMMERCE RESPONSABLE AU SEIN DU RÉSEAU (1/2)	**100 %** des magasins filiales labellisés **Commerçant Responsable** **70%** du réseau La Mie Câline audité Commerçant Responsable : 72% de réussite	**40%** du réseau audité Commerçant Responsable : 88% de réussite.		**90%** du réseau audité pour un **Label RSE : 80% labellisé**

DÉVELOPPER LA SOLIDARITÉ ET LE COMMERCE RESPONSABLE AU SEIN DU RÉSEAU (2/2)	**Lauréat du trophée du Club de la Franchise** (pour la qualité de l'accompagnement des franchisés pendant la crise sanitaire) Label enseigne responsable note en progression Plus de **10 000 jeunes participants** chaque année aux tournois LMC Basket Go	**Index égalité homme femme 94/100** Label Enseigne Responsable : La Mie Câline a obtenu, en 2023, **la meilleure note jamais obtenue pour ce Label : 4,5/5**	Evolution positive des résultats de l'enquête santé LMC **Création d'une enquête santé du franchisé La Mie Câline** pour mesurer la santé et le bien-être de nos dirigeants	Développer l'insertion professionnelle des personnes en situation de handicap : **atteindre 6% du personnel**

PILIER 3 LA PLANÈTE aussi a besoin DE DOUCEURS!	ENGAGEMENTS ATTEINTS EN 2021-2022	ENGAGEMENTS ATTEINTS EN 2023	OBJECTIFS À COURT TERME (2024-2026)	OBJECTIFS À LONG TERME (2027-2030)
AMÉLIORER NOTRE EMPREINTE SUR L'ENVIRONNEMENT ET LES ÉCOSYSTÈMES	Production d'énergie solaire depuis 2009 (40 MW/an) Production d'énergie solaire à partir de 2022 : X4 vs 2019 (180 MW/an) Réalisation de notre 4ème bilan carbone (2021) : **baisse de 22% de nos émissions de CO^2 vs 2019** **Végétalisation du site de production en 2022 : phase 1**	**- 5% de la consommation d'énergie électrique** à la tonne de produits vs 2022 Réalisation de notre 5ème Bilan Carbone (2023) : **baisse de 8% de nos émissions de CO^2 vs 2021 et de 28% vs 2019** **-16% des émissions de CO^2 liées au frêt amont** (livraison fournisseurs) vs 2021 **-25 % des émissions de CO^2 liées au frêt interne** (livraisons vers notre réseau) vs 2021	**-10% de la consommation d'eau du site de production à la tonne de produits** vs 2022 **-5% de la consommation de gaz à la tonne de produits** vs 2022 Mise en place de ruches pour favoriser la biodiversité sur les zones compatibles du site de Production Obtention de la Labellisation Frêt 21 : **-5% des émissions de CO^2 liées au chargement**	**-10% de la consommation d'énergie électrique à la tonne de produits** vs 2022 Energie solaire : **produire 10% de notre consommation totale soit 1,3 GW** **Développement de notre nouveau concept éco-conçu MC4** (La Mie Câline 4ème génération) sur 100% de nos points de vente
RÉDUIRE ET VALORISER LES DÉCHETS ET LES EMBALLAGES	**100 % d'emballages recyclables** (et couverts réutilisables) **Baisse de 67 tonnes** d'emballages vers le réseau, soit 10% **En 2021, notre site de production a fait dons de 5994 kg de produits déclassés à des associations** (Croix Rouge, Secours Populaire, Restos du Coeur, Beesk, Kolectou) 124 magasins sur 240 font le tri en back office, soit 64% . **91 magasins /144 font le tri en salle de restauration soit 63%**	100% du plastique utilisé sur le site de production est recyclable et 90% est recyclé. **Baisse de 58 tonnes** d'emballages vers le réseau soit 10% entre 2022 et 2023 Mise en place de la vaisselle réutilisable dans les magasins ayant plus de 20 places assises : **50 magasins /84 = 59,5 %** **Réduction de 40% de la consommation de papier** vs 2019	**91% de valorisation des déchets du site de Production** Valorisation des déchets textiles liés au changement de logo La Mie Câline par la conception de sacs à partir de nos anciennes tenues professionnelles du réseau Mise en place de la vaisselle réutilisable dans les magasins ayant plus de 20 places assises : **atteindre 100 %** **Réduction de 10% de la consommation de papier** vs 2023	Réduction de **5% de la consommation de plastique sur le site de production** Tendre vers 0 **% de plastique en magasin** pour les emballages consommateurs

NOTRE MANIFESTE

LES GOURMANDS ENGAGÉS

À CŒUR d'agir!

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.

Visionnez la vidéo sur la RSE à La Mie Câline !

LE MOT DE LA FIN...

Chez La Mie Câline, notre histoire familiale est d'abord une **histoire de passion** : celle de faire plaisir, d'offrir des moments de partage, de convivialité, de bonheur, autour de produits qui, depuis toujours, sont le fruit d'un savoir-faire unique. Au fil du temps, nous avons compris que nos gestes, même les plus simples, ont un impact qui va bien au-delà des portes de nos magasins.

Face aux défis immenses que sont le changement climatique, la protection de la biodiversité, et la justice sociale, nous savons que nous avons une responsabilité. Il ne s'agit plus seulement de bien nourrir, mais de le faire avec respect, conscience et engagement pour un monde meilleur.

Chaque croissant, chaque baguette que nous produisons est le reflet de cette réflexion profonde. Nous avons fait le choix depuis maintenant 6 ans de nous engager pleinement dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises avec le programme « À Cœur d'agir », non pas par obligation, mais par conviction sincère que nous devons laisser une empreinte positive.

Nos collaborateurs sont au cœur de cette démarche. Chacun d'eux incarne nos valeurs de proximité, de respect et de bienveillance. Nous croyons en leur potentiel, et nous nous efforçons de leur offrir un environnement de travail où ils se sentent écoutés, valorisés, et encouragés à grandir. Chaque sourire, chaque geste au quotidien peut faire la différence.

Nos partenaires et fournisseurs, eux aussi, partagent cette quête de sens. En favorisant les matières premières issues de pratiques durables et respectueuses, en encourageant les pratiques vertueuses, nous réaffirmons notre volonté de soutenir ceux qui, comme nous, œuvrent pour une démarche plus responsable.

Notre réseau de franchisés est évidemment un acteur majeur de cette démarche globale, en souscrivant massivement au label « commerçant responsable », véritable reflet des bonnes pratiques au quotidien.

Enfin, notre planète. Nous sommes conscients que chaque décision que nous prenons a un impact sur l'environnement. C'est pourquoi nous nous engageons plus que jamais à réduire notre empreinte écologique, à combattre le gaspillage, à adopter des pratiques énergétiques plus durables. Chaque petite action compte, et c'est ensemble que nous pouvons faire la différence.

Ce rapport RSE, que nous vous présentons avec fierté, est le reflet d'une entreprise en mouvement, une entreprise qui se questionne, qui apprend, qui grandit. Il est le fruit d'un travail collectif, d'une vision partagée, et surtout, d'une profonde conviction : celle que chaque geste compte pour un avenir plus humain, plus solidaire, et plus durable.

David GIRAUDEAU,
Directeur Général

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 !

LES GOURMANDS ENGAGÉS

À CŒUR d'agir!

la mie câline

MONTS FOURNIL GROUPE

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 - Imprimé sur du papier 100% recyclé - Responsable d'édition : Sylvia Touboulic Barreteau
Conception et réalisation : Loran-G Communication - Crédits photos : www.adobestock.com