

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)

<p>CHOISIR DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ ET RESPONSABLES</p>	<p>96% de fournisseurs français</p> <p>100% de farine de blé français certifié CRC® ou BIO pour les pains de notre panetière</p> <p>100% des viandes de poulet, bœuf et jambon cuit de porc origine France</p> <p>Le cacao utilisé dans notre gamme Cookiz® est équitable certifié Max Havelaar</p> <p>100% de nos achats d'œufs sont issus de poules élevées en plein air et origine France (hors pénurie d'approvisionnement)</p>	<p>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</p> <p>32% de fournisseurs évalués par Ecovadis ou autre OTI</p> <p>Accompagnement de la société Foodinnov afin d'écrire une feuille de route en lien avec les objectifs PNNS</p> <p>L'ensemble de notre offre Cookiz est fabriqué avec la farine CRC® et du cacao issu du commerce équitable certifié Max Havelaar</p>	<p>50% de fournisseurs évalués par Ecovadis ou autre OTI</p> <p>Toutes nos viennoiseries seront fabriquées avec de la farine 100% française</p>	<p>100% des filières d'approvisionnement examinées avec les acteurs amont-aval et suivi des plans de progrès</p> <p>Poursuivre la baisse du taux de sel dans nos pains</p> <p>55% de fournisseurs évalués par Ecovadis ou autre OTI</p>
<p>PROPOSER UNE OFFRE DIVERSIFIÉE ET DES ALTERNATIVES HEALTHY</p>	<p>Etablissement d'une liste de 37 additifs à bannir de nos produits à l'avenir</p> <p>9 matières premières sur 10 ont au plus 5 additifs</p> <p>20% des recettes restauration rapide sont végétariennes</p> <p>Transformation de notre offre café en grain de café Bio</p>	<p>99% des matières premières contiennent moins de 5 additifs</p>	<p>100% des matières premières de la gamme permanente auront maximum 5 additifs</p>	<p>25% de l'offre restauration rapide sera végétarienne ou vegan</p>
<p>DONNER UNE INFORMATION CLAIRE ET TRANSPARENTE</p>	<p>Accompagnement de la société Nutrieko afin de définir un outil de scoring lisible par nos consommateurs</p> <p>Produits végétariens clairement identifiés dans nos vitrines</p> <p>L'ensemble des compositions, allergènes et valeurs nutritionnelles de nos produits sont accessibles par tous sur notre site Internet</p> <p>1700 personnes ont visité notre site de Production</p>	<p>2 700 personnes ont visité notre site de Production</p>		<p>Rendre accessible au consommateur un scoring produit intégrant les aspects Nutrition, Naturalité et Durabilité</p>

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)

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

SCORECARD RSE 2024



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

<p>PILIER 3 LA PLANÈTE aussi a besoin DE DOUCEURS!</p>	<p>ENGAGEMENTS ATTEINTS EN 2021-2022</p>	<p>ENGAGEMENTS ATTEINTS EN 2023</p>	<p>OBJECTIFS À COURT TERME (2024-2026)</p>	<p>OBJECTIFS À LONG TERMÉ (2027-2030)</p>
<p>AMÉLIORER NOTRE EMPREINTE SUR L'ENVIRONNEMENT ET LES ÉCOSYSTÈMES</p>	<p>Production d'énergie solaire depuis 2009 (40 MW/an)</p> <p>Production d'énergie solaire à partir de 2022 : X4 vs 2019 (180 MW/an)</p> <p>Réalisation de notre 4^{ème} bilan carbone (2021) : baisse de 22% de nos émissions de CO² vs 2019</p> <p>Végétalisation du site de production en 2022 : phase 1</p>	<p>- 5% de la consommation d'énergie électrique à la tonne de produits vs 2022</p> <p>Réalisation de notre 5^{ème} Bilan Carbone (2023) : baisse de 8% de nos émissions de CO² vs 2021 et de 28% vs 2019</p> <p>-16% des émissions de CO² liés au fret amont (livraison fournisseurs) vs 2021</p> <p>-25% des émissions de CO² liés au fret interne (livraisons vers notre réseau) vs 2021</p>	<p>-10% de la consommation d'eau du site de production à la tonne de produits vs 2022</p> <p>-5% de la consommation de gaz à la tonne de produits vs 2022</p> <p>Mise en place de ruches pour favoriser la biodiversité sur les zones compatibles du site de Production</p> <p>Obtention de la Labellisation Frêt 21 : -5% des émissions de CO² liées au chargement</p>	<p>-10% de la consommation d'énergie électrique à la tonne de produits vs 2022</p> <p>Energie solaire : produire 10% de notre consommation totale soit 1,3 GW</p> <p>Développement de notre nouveau concept éco-conçu MC4 (La Mie Câline 4^{ème} génération) sur 100% de nos points de vente</p>
<p>RÉDUIRE ET VALORISER LES DÉCHETS ET LES EMBALLAGES</p>	<p>100 % d'emballages recyclables (et couverts réutilisables)</p> <p>Baisse de 67 tonnes d'emballages vers le réseau, soit 10%</p> <p>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, Béesk, Kolectou)</p> <p>124 magasins sur 240 font le tri en back office, soit 64%. 91 magasins /144 font le tri en salle de restauration soit 63%</p>	<p>100% du plastique utilisé sur le site de production est recyclable et 90% est recyclé.</p> <p>Baisse de 58 tonnes d'emballages vers le réseau soit 10% entre 2022 et 2023</p> <p>Mise en place de la vaisselle réutilisable dans les magasins ayant plus de 20 places assises : 50 magasins /84 = 59,5 %</p> <p>Réduction de 40% de la consommation de papier vs 2019</p>	<p>91% de valorisation des déchets du site de Production</p> <p>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</p> <p>Mise en place de la vaisselle réutilisable dans les magasins ayant plus de 20 places assises : atteindre 100 %</p> <p>Réduction de 10% de la consommation de papier vs 2023</p>	<p>Réduction de 5% de la consommation de plastique sur le site de production</p> <p>Tendre vers 0 % de plastique en magasin pour les emballages consommateurs</p>