

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% des pains de notre panetière sont faits avec de la farine BIO ou issus de blé CRC® certifié. La filière CRC® garantit des céréales 100% françaises et cultivées selon des pratiques favorables à la biodiversité 100 % des viandes de poulet, bœuf et jambon cuit de porc origine France (hors offre grill) 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 (hors grippe aviaire et 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 Notre offre café est 100% 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 Nutrikee 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

SCORECARD RSE 2024



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 4 ^{ème} bilan carbone (2021) : baisse de 22% de nos émissions de CO² 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 5 ^{ème} Bilan Carbone (2023) : baisse de 8% de nos émissions de CO² vs 2021 et de 28% vs 2019 -16% des émissions de CO² liés au fret amont (livraison fournisseurs) vs 2021 -25 % des émissions de CO² liés au fret 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 CO² 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 4 ^{ème} 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