

la mie
CÂLINE

ATELIER «PAINS & RESTAURATION»

À cœur
D'AGIR

Les gourmands
engagés

DOSSIER DE PRESSE - NOVEMBRE 2021



La Mie Câline,
la marque qui câline
la planète et les Hommes !

Issue de la boulangerie traditionnelle française, La Mie Câline est aujourd'hui un réseau de plus de 240 magasins proposant pains, viennoiseries, pâtisseries, sandwiches, salades et produits traiteurs. Depuis le 1er janvier 2019, l'enseigne vendéenne et l'ensemble de ses collaborateurs se sont engagés dans une démarche RSE, se fixant ainsi des objectifs d'amélioration continue sur les plans environnemental, social et sociétal.



La planète aussi
a besoin de

douceur



— ENGAGEMENT

Algir

POUR UN QUOTIDIEN ÉCORESPONSABLE

Dès 2008, La Mie Câline a mis en œuvre une stratégie d'amélioration continue pour réduire son impact environnemental.

Après l'obtention du label "Enseigne Responsable" en 2018, La Mie Câline a coconstruit un référentiel ISO 26000 pour engager les points de ventes du réseau. C'est ainsi qu'est né le label "Commerçant Responsable". La Mie Câline a ouvert la voie en se proposant pilote des premiers audits. Depuis, 70% de ses magasins ont été audités et l'enseigne vise 100% du réseau labellisé d'ici à 2025.

Cette démarche d'amélioration continue se formalise désormais dans le programme d'action RSE de La Mie Câline, "À cœur d'agir", né le 1^{er} janvier 2019 et qui inscrit l'enseigne vers la transition écologique et solidaire.



*L'enseigne
vise 100%
du réseau
labellisé
d'ici à 2025.*

Améliorer

1

NOTRE EMPREINTE SUR L'ENVIRONNEMENT ET LES ÉCOSYSTÈMES

Limiten l'empreinte carbone

En 2020, dans un esprit de mesure de la performance de ses actions, **La Mie Câline a réalisé son 3^e bilan carbone. Elle voit son objectif 2025 de - 15 % d'émissions de CO₂ déjà quasiment atteint (-14%).** L'enseigne examine actuellement toutes les alternatives logistiques possibles pour réduire encore les distances parcourues. La transition vers une motorisation électrique est également à l'étude.

-20% d'émissions de CO₂ liées au transport

La transformation du conditionnement en "tout carton 100% recyclé/recyclable" pour l'approvisionnement des magasins a permis une diminution de 20% des émissions de CO₂ liées au transport, ainsi qu'une économie de plus de 3 000 m³ d'eau par an.

Réduire les consommations d'énergie

La Mie Câline veille en permanence à réduire ses consommations d'énergie. Ainsi, **son site unique de production en Vendée bénéficie-t-il de nombreux aménagements respectueux des enjeux écologiques** : récupération des eaux de pluies, membranes et chauffe-eau solaires, toiture végétalisée... Pour l'aménagement de ses magasins, le réseau privilégie naturellement les ressources les moins énergivores : le bois et les matériaux locaux.

Prionité à l'énergie renouvelable

Depuis 2009, **le siège social produit 40 Mwt d'énergie solaire par an** et La Mie Câline projette une production supérieure à 180 Mwt dès 2022.

LA MAÎTRISE DES DÉCHETS ET DES EMBALLAGES

Réduire et valoriser les déchets alimentaires

Pour lutter contre le gaspillage, **La Mie Câline ne cesse de multiplier les actions locales**. D'un côté, elle fait **don de ses déchets alimentaires** à un agriculteur implanté à proximité de son site de production ; de l'autre, elle noue **de nombreux partenariats avec des associations caritatives**, comme la Croix-Rouge, pour offrir aux plus démunis ses invendus et ses produits déclassés pour leur apparence visuelle. En 2020, **près de 6 000 kg d'aliments ont été donnés**, soit 90% des bio déchets issus de l'unité de production.

Des emballages en phase avec l'économie circulaire

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

*Un objectif de 0 % de plastique à usage unique en magasins d'ici à 2025**

*hors boissons

Le chiffre à retenir

90%

des déchets issus
du site de production
de Vendée sont
aujourd'hui valorisés
et recyclés.

Un réseau

3

LABELLISÉ "ENSEIGNE RESPONSABLE"

En 2018, **La Mie Câline rejoint le collectif "Génération Responsable" qui milite et agit pour la responsabilité sociétale des entreprises** avec d'autres enseignes du monde du retail. L'obtention du label "Enseigne Responsable" avec les scores progressifs de 3.10/5 en 2018, 3.58/5 en 2019 puis 3.75/5 en 2020, inscrit véritablement l'enseigne dans un engagement concret et mesurable. Audité par le cabinet SGS, ce label permet non seulement de faire valoir les progrès réalisés, mais aussi de visualiser précisément les actions prioritaires à mener.

Un label qui récompense l'engagement responsable et sociétal des entreprises

Le label "Enseigne Responsable" a été mis en place par le Collectif "Génération Responsable" qui rassemble au sein de son collège des enseignes comme L'Occitane, Monceau Fleurs, Maison du Monde, Bureau-Vallée ou encore le groupe Yves Rocher. L'idée est ici d'accompagner chacun dans le développement, l'évaluation et l'utilisation des outils d'aide à l'amélioration continue qui entrent dans le cadre d'une démarche RSE.



L'info à retenir

Suite au rapport d'évaluation du label "Enseigne Responsable", La Mie Câline a obtenu cette année la note de 4,13/5.

Les bons

produits

font les bons

amis!




Algin

POUR LE BIEN NOURRIR

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 fabriqués au sein de son site de production vendéen 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 inscrit durablement le "mieux manger" à la carte et supprime les additifs controversés. Elle développe en parallèle les offres "Healthy" et "Veggies". Enfin, pour informer toujours mieux ses clients, elle privilégie la clarté et la transparence.



96%

*des approvisionnements
de matières premières
proviennent de
fournisseurs français*

Des ingrédients



1

DE QUALITÉ ET RESPONSABLES

Favoriser et développer le sourcing français et labellisé

Aujourd'hui, **la farine utilisée par La Mie Câline pour l'ensemble de ses pains est 100 % française**, mais aussi **100 % respectueuse** des hommes et de l'environnement : elle est **certifiée bio** ou **Culture Raisonnée Contrôlée**. Le beurre de son croissant bénéficie quant à lui de l'**AOP Charentes-Poitou**. Les **viandes** de volaille et de bœuf sont certifiées **100 % Origine France**, et ce sera également le cas pour le jambon d'ici la fin de l'année. À cette même date, les œufs seront issus de **poules élevées en plein air** et également **Origine France**.

À partir de la fin de l'année, des plans de progrès majeur seront aboutis sur 6 filières. Fin 2022, 100% du cacao employé dans ses Cookiz sera sous certification Fairtrade Max Havelaar. De plus, une politique d'achat responsable sera mise en place avec 50 % de fournisseurs audités "Ecovadis". À terme, en 2023, toutes les filières d'approvisionnement seront soumises à des objectifs d'amélioration continue.

Privilégier les ingrédients de saison, frais et locaux

La Mie Câline a renouvelé entièrement ses gammes et propose désormais deux collections annuelles qui font la part belle aux fruits et aux légumes en provenance directe des maraîchers locaux, implantés à proximité des magasins. L'enseigne entend **sensibiliser de plus en plus ses clients aux cycles naturels de production**, jusqu'à tendre vers le plus de fruits et légumes de saison d'ici à 2025.

Une offre

2

DIVERSIFIÉE ET HEALTHY

Proposer des recettes toujours plus savoureuses et sans additifs controversés

La Mie Câline a arrêté une liste de **32 additifs controversés, désormais bannis de la composition de ses produits**. Certains ingrédients, comme les matières grasses hydrogénées, seront utilisés en quantité limitée, au même titre que l'huile de palme qui bénéficie déjà de la certification RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil).

De façon plus globale, l'enseigne souhaite **réduire le nombre d'additifs dans les ingrédients** qu'elle utilise : moins de 5 pour 100% des matières premières utilisées pour la production de ses produits à horizon 2023, et moins de 10, pour l'ensemble des produits finis, vendus en magasins.



OBJECTIF ZÉRO ADDITIF

À fin 2023, **100 % des matières premières utilisées contiendront un maximum de 5 additifs**.

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 d'ingrédients d'origine animale. Ainsi, **100 % des formules repas comportent désormais une alternative végétarienne**. Par ailleurs, des desserts associant fruits et fromage frais allégé, "Les Bulles de fruit", sont systématiquement proposés en option.



DES PRÉFÉRENCES À LA CARTE

9 références "Veggies" aujourd'hui disponibles (soit 18.8 % de l'offre en restauration rapide).

Une information



3

CLAIRE ET TRANSPARENTE À DESTINATION DES CLIENTS

Développer l'information et la pédagogie autour du "bien manger"

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

En 2023, toutes les références de la gamme auront reçu une note (Nutri-score ou autre). L'enseigne s'engage par ailleurs à proposer 2 choix de qualité nutritionnelle supérieure dans chacune des familles de produits, qui constituent **ses offres "Pause Gourmande" et "Formule Repas"**.



VOUS AVEZ DIT NUTRI-SCORE, YUKA OU OPEN FOOD FACT ?

Le logo Nutri-Score, apposé généralement sur les emballages, informe de manière simple sur la qualité nutritionnelle des produits : le consommateur se repère grâce à une échelle de 5 couleurs, du vert à l'orange foncés, associant les lettres de A à E. De multiples outils d'évaluation nutritionnelle existent en parallèle, tels que Yuka ou Open Food Fact. La Mie Câline a lancé la réflexion pour favoriser l'accès aux informations nutritionnelles de ses produits, ainsi que sur leur composition sur le lieu de vente d'ici à 2023.



Prendre soin des

humains

autant que du bon

pain

3

ENGAGEMENT



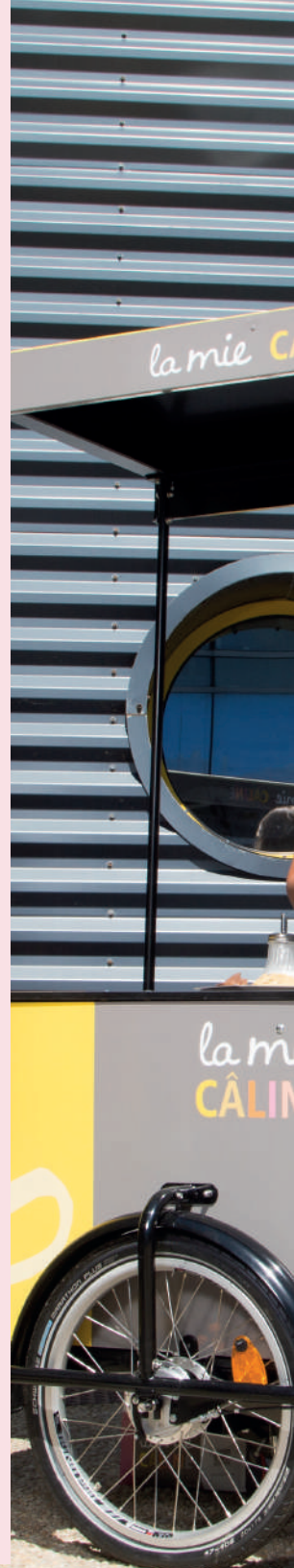
Algin

POUR QUE CHACUN TROUVE PLAISIR À VENIR TRAVAILLER

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, l'exigence 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 la solidarité au sein de son réseau et entretient la proximité avec les acteurs locaux. En 2021, La Mie Câline a obtenu le label "Great Place to Work" : une certification qui récompense les entreprises où il fait bon travailler.





Améliorer



EN PERMANENCE LA QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL

Favoriser le bien-être et l'épanouissement personnel

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

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



OUVERTURE DU CAPITAL

AUX COLLABORATEURS AVEC CALIN'ACTION

Une centaine de collaborateurs du siège a eu l'opportunité d'acheter des participations dans leur entreprise. Calin'action 1 a été clôturée en 2020 avec une valorisation des parts de +35.5%. Calin'action 2 verra le jour fin 2021.

Demeurer à l'écoute des besoins de chacun

Avec la création d'un "**Happy Lab**", La Mie Câline apporte une solution de partage des **bonnes pratiques managériales** pour ses franchisés et responsables de magasins. En novembre 2020, l'enseigne, inquiète pour la santé de ses dirigeants à la sortie du confinement a lancé une **enquête "Santé du Dirigeant"**. Cet outil de mesure du bien-être permettra d'avoir une **visibilité régulière** et de mettre en place un plan d'action précis pour les accompagner, mais aussi développer leur Qualité de Vie au Travail. L'adage de l'enseigne depuis 1985 "**Bien y vivre pour bien en vivre**" prend aujourd'hui tout son sens.

Encourager

2

LA SOLIDARITÉ AU SEIN DU RÉSEAU

Construire l'avenir ensemble

L'enseigne a toujours privilégié un accompagnement proche et solidaire de ses collaborateurs et de ses franchisés. À ce titre, **La Mie Câline a reçu en mai 2021 le Trophée du Club de la Franchise** pour sa mobilisation et la qualité de l'accompagnement qu'elle a offert à ses adhérents pendant la crise sanitaire.

Au sein de son réseau, l'esprit d'entraide n'est pas un vain mot. Un **fonds de solidarité interne**, auquel abonde l'ensemble des franchisés, octroie **des prêts** ou **des dons** à des collègues amis dans le besoin. **Ce fonds est doté chaque année de plus de 200 000 euros.**



LA MIE CÂLINE LABELLISÉE "RÉSEAU D'OR"

Pour la 10^e fois, les franchisés de La Mie Câline ont répondu en 2021 à une enquête de satisfaction menée par le bureau d'études "L'Indicateur de la Franchise". À cette occasion, l'enseigne vendéenne a récolté un taux de satisfaction record de 99% : un résultat qui illustre pleinement l'optimisme et la confiance de ses franchisés en pleine période de crise.

Être acteur



3

SUR SON 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. L'enseigne participe ainsi régulièrement à des **collectes de jouets** ou de **vêtements**, ou encore à des **initiatives d'aide alimentaire**.



LA MIE CÂLINE BASKET GO

Depuis plus de 20 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, les finales sont organisées à Saint-Jean-de-Monts, berceau de l'enseigne où plus de 800 jeunes vivent un week-end au bord de la mer autour du basket et encadrés par de nombreux bénévoles.

Le chiffre à retenir

13%

des franchisés La Mie Câline sont issus du réseau. Anciens collaborateurs du siège, gérants de magasin ou Assistants Managers, le franchiseur La Mie Câline accompagne au mieux les jeunes entrepreneurs pour leur permettre de se lancer dans l'aventure !