

Etude de cas

La Mie Câline

Sommaire :

Article 1 - L'histoire de La Mie Câline

Article 2 - Nos engagements qualité

Article 3 - L'environnement nous tient à cœur !

Article 4 - Toutes une organisation ... à votre service !

Article 5 - Typologie des magasins

Article 6 - La Mie Câline, depuis 1920 fournisseur de petits pains, article du 2 juin 2012

Article 7 - Description de l'entreprise La Mie Câline

Article 8 - La Mie Câline, un réseau de franchises très demandé en France, article du 29 mai 2013

Article 1 - L'histoire de La Mie Câline

Vous connaissez les secrets de l'histoire La Mie Câline ?

Découvrez la recette !

Pour qui ?
tous les gourmands !

Nos ingrédients
gourmandise ★ sourires
★ proximité

Cette aventure débute en 1850 à la Meunerie au moulin de la Bourrie en Vendée

Puis arrive la ^{1ère} génération d'artisans, l'histoire s'emballa avec Angelina et Louis Barreateau qui créent le premier fournil familial à Sallertaine en Vendée

1850

Daniel et Jeanne-Marie Barreateau s'envolent vers la côte et créent leur fournil à St Jean de Monts...

L'aventure saisonnière pointe le bout de son nez !

1957

Le concept de La Mie Câline est né !

C'est André Barreateau qui le met au monde à Challans via un premier magasin avec un terminal de cuisson

1985

L'enseigne passe un cap !

La société Monts Fournil, franchiseur et fabricant du futur réseau de magasins La Mie Câline prend naissance, toujours en terre vendéenne.

1986





L'enseigne se déploie :
le réseau de franchisés se structure
et déjà 20 magasins sont apparus.
La Mie Câline adhère à la Fédération
Française de la Franchise.

La Mie Câline déménage son unité de
production à St Jean de Monts et
développe sa surface de 4000m² !
**Plus de 35 magasins
au compteur !**



1996



1999

**L'enseigne se dote
d'une filiale logistique,**
en partenariat avec les transports
Mousset



2001

**100^{tième}
magasin !**
Le siècle débute bien !

**Le Musée La Mie Câline
voit le jour,**
dans les murs de la première
boulangerie familiale à Sallertaine



2002

Sur la voie de la certification !
**L'unité de production
obtient la certification
Iso 9001**



2003

2004
L'année du relooking,
 les magasins sont refaits, nouveaux codes, nouvelle dynamique, le siège s'installe sur le site de production

2006
Développement d'un nouveau format de magasin :
 le magasin satellite à Bordeaux, dépendant du magasin principal

2007
 ISO 9001
 BUREAU VERITAS
 Certification
Les services du franchiseur obtiennent la certification Iso 9001

2009
Déploiement de l'enseigne à l'international
 avec des implantations à Barcelone, San Sébastian, et Liège ! 1^{er} magasin La Mie Câline en centre commercial

2010
 On passe le cap des 200 points de vente
 un anniversaire fêté en grande pompe à l'occasion de l'inauguration de Fontainebleau !
 La Mie Câline
 25 ans
 de délicieux moments partagés

2011
 Le site de production est certifié IFS qui assure la maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires

2012
 Nouveau logo, nouvelle image, pour + de modernité
 la mie CÂLINE
 ATELIER PAINS & RESTAURATION

Source : <http://www.lamiecaline.com/fr/p/tout-sur-la-mie-caline/l-aventure-familiale,56258.html>

Article 2 - Nos engagements qualité

La sécurité alimentaire au cœur de notre démarche

La recherche de la qualité est notre moteur ! Et nous souhaitons vous le prouver via :

Des matières premières rigoureusement sélectionnées

La Mie Câline s'est engagée dans une politique stricte au niveau du choix de ses matières premières.

Le Service achats de la Mie Câline a mis en place un process rigoureux via un cahier des charges spécifique pour ses fournisseurs, exigeant une information précise sur la composition de chacune des matières premières fournies. Depuis toujours, l'enseigne a choisi d'associer ses fournisseurs à sa démarche qualité.

Une traçabilité produit assurée

La Mie Câline mène aujourd'hui une politique de filière globale, de l'agriculteur au fabricant, afin de garantir la sécurité alimentaire auprès de ses clients.

En 1999, le label BIO est obtenu pour une gamme de 3 pains. D'autre part, des contrôles qualité sont effectués sur les lignes de production à la fois par notre service qualité interne mais également par un laboratoire extérieur qui effectue pour contrôle des prélèvements de produits sur ligne.

La maîtrise du process de production

La certification ISO 9001 est obtenue en janvier 2004. Ce label vient couronner les efforts des équipes de La Mie Câline Production qui, chaque jour, s'engage à fabriquer des produits de qualité supérieure qui vous sont destinés, clients des magasins La Mie Câline.

En 2011, le site de production est certifié IFS. Cette norme montre la volonté de La Mie Câline de sécuriser et maîtriser la sécurité sanitaire des produits.

Une chaîne du froid respectée

Avec plus de 25 ans d'expérience de surgélation produits, nous nous sommes imposés comme experts du froid. Grâce à la mise en place de règles strictes concernant le respect de la chaîne du froid. Aujourd'hui, notre zone de stockage froid peut contenir jusqu'à 3300 palettes.

En 1999, la mise en place d'un partenariat avec les transports Mousset, donnera naissance à la filiale L'MM de notre groupe (Logistique LMC-Mousset). Cette filiale logistique performante assure le respect de la chaîne du froid de l'usine de production jusqu'aux plates-formes de redistribution qui livrent ensuite les magasins La Mie Câline.

Un contrôle qualité en magasin

Des contrôleurs hygiène interne à l'enseigne et un laboratoire extérieur visitent tout au long de l'année les magasins. Plusieurs fois par an, ils font l'état des lieux et veillent à la stricte application des procédures d'hygiène et de sécurité, pour atteindre le zéro défaut.

Source : <http://www.lamiecaline.com/fr/p/nos-engagements/nos-engagements-qualite,56262.html>

Article 3 - L'environnement nous tient à cœur !

La RSE au cœur de nos engagements

Depuis 1985, La Mie Câline grandit avec les hommes et les femmes qui partagent son aventure professionnelle et ses valeurs : le respect des autres, le sens de la communication, la compétence professionnelle, la solidarité, la loyauté et l'honnêteté.

Une volonté affirmée d'assurer des produits de qualité à ses 40 000 consommateurs annuels

- Des matières premières rigoureusement sélectionnées par nos services R&D, Qualité et Achats (garantis sans OGM, sans huile de palme, choix du beurre frais...)
- Des produits surgelés garantissant un produit sans conservateur, et aux valeurs nutritionnelles préservées
- Un site de production unique en Vendée, dédié au réseau de magasins La Mie Câline
- Un site de production certifié ISO 9001 depuis 2004 et obtention de l'IFS en 2011
- Un plan de contrôle sanitaire rigoureux, sur tout le réseau de magasins La Mie Câline

Une stratégie d'amélioration continue pour réduire notre impact environnemental

- Une recherche continue de réduction des consommations d'énergies sur le site de production et dans les magasins La Mie Câline
- Une valorisation des déchets à 85% pour le site de production
- Une réduction de nos émissions de CO₂ de 4,5% en 3 ans, sous l'impulsion de notre engagement via la signature de la Charte des transporteurs Objectifs CO₂
- La suppression des sacs plastiques en magasin depuis 2008

Une collaboration au quotidien avec ses partenaires et ses collaborateurs

- Plus de 60 personnes travaillent au quotidien pour le réseau de franchisés La Mie Câline
- L'évolution interne est encouragée : 20% de franchisés sont issus du réseau
- Plus de 1 000 heures de formation dispensées chaque année
- De nombreuses instances et rencontres favorisant le dialogue et la collaboration

Un engagement volontaire de participer à un élan de progrès social et sociétal

- Depuis plus de 16 ans, La Mie Câline s'engage auprès des jeunes avec son tournoi « La Mie Câline Basket Go »
- Volonté de favoriser la transparence : plus de 10 000 visiteurs découvrent chaque année, le site de production et le musée de La Mie Câline situés en Vendée près du siège de l'enseigne
- Des magasins de centre-ville ou de périphérie qui participent à la dynamique territoriale
- La participation de l'enseigne au Club Génération Responsable, une association de réseaux travaillant ensemble pour bâtir un monde durable !...

Source : <http://www.lamiecaline.com/fr/nos-engagements/RSE-coeur-engagements>

Article 4 - Toutes une organisation ... à votre service !

La Mie Câline a pour mission de fournir un service gourmand et de qualité à ses clients. Pour cela, les 2000 salariés de l'enseigne travaillent chaque jour au respect de cet engagement ! Ainsi 4 départements sont dédiés à au bon fonctionnement du réseau La Mie Câline :

- Les services franchiseurs
- Les services de production
- La centrale d'achat
- L'MM

Source : <http://www.lamiecaline.com/fr/p/tout-sur-la-mie-caline/toute-une-organisation,56259.html>

Article 5 - Typologie des magasins

Depuis la création du concept La Mie Câline en 1985, notre enseigne choisit avec attention les emplacements de ses points de vente. Notre volonté est de vous offrir des magasins chaleureux alliant proximité et praticité.

Au cœur de vos villes

L'aventure commence dans les centres villes. Nous nous employons à créer des lieux accessibles à tous dans une ambiance délicieusement sympa. Vous êtes unique et vous devez vous sentir comme chez vous. Un endroit gourmand, pour vous, où nous nous attachons à vous proposer des produits disponibles à toute heure.

... et maintenant partout en France

En 2008, le concept évolue. Dorénavant, vous trouvez nos magasins en extérieur de ville. Notre préoccupation est toujours la même : vous faciliter le quotidien. Ces points de vente sont équipés de places assises pour vous permettre de passer un instant convivial. Vous êtes pressé ? Le drive est là pour plus de rapidité.

Retrouvez-nous aussi sur la route de vos vacances grâce à nos magasins présents sur aire d'autoroute !

Un esprit familial

Nous accordons une place primordiale à l'accueil dans chacun de nos points de vente. Nous nous attachons à véhiculer les valeurs humaines et familiales qui sont les nôtres depuis 1985. Nos équipes sont à votre écoute. Leur objectif est d'être toujours disponible pour vous conseiller, vous satisfaire et vous faire plaisir !

Source : <http://www.lamiecaline.com/fr/p/tout-sur-la-mie-caline/typologie-des-magasins,56260.html>

Article 6 - La Mie Câline, depuis 1920 fournisseur de petits pains, article du 2 juin 2012

La chaîne de La Mie Câline appartient à la famille Barreteau, une famille de boulangers depuis le début du XXème siècle, au service d'une clientèle qui a besoin de manger rapidement mais de manger bien et de manger sain. Retour sur un formidable parcours.

La signature vendéenne de l'enseigne La Mie Câline

Dans la famille Barreteau, les premiers boulangers sont Louis et Angelina qui exercent à Sallertaine en 1920. Leur fils Daniel leur succèdera et, avec sa femme Jeanne-Marie, il installera la boulangerie à Saint Jean de Monts en 1957. Son fils André, petit-fils de Louis, prendra le relai et c'est à lui que l'on doit la naissance de la chaîne qui se répandra progressivement dans toute la France.

L'idée est née de l'affluence des estivants. Le surcroît d'activité trop lourd pour leur magasin a poussé André Barreteau à ouvrir des points de vente indépendants de la « boulangerie-mère ». A cette première évolution en 1977, succède l'ouverture du premier terminal de cuisson à Challans en 1985. Le succès public est au rendez-vous et le réseau va poursuivre son expansion.

Au dixième magasin, André Barreteau fonde sa société, Monts Fournil, devenant fabricant industriel et groupement d'achat. En effet, pour son réseau, il propose les vêtements, le matériel et les équipements professionnels.

Une nouvelle étape est franchie lorsqu'en 1994, après avoir pris un temps le nom de La Croissanterine, le réseau adopte le nom de La Mie Câline et adhère au Syndicat national des franchiseurs.

La Mie Câline entre dans une nouvelle ère

En à peine plus de dix ans, le nombre de boutiques La Mie Câline a doublé, de 100 en 2001 à 203 en 2012. Elles sont achalandées par neuf plateformes de distribution qui réceptionnent directement du site de production montois les pains, viennoiseries, pâtisseries, sandwiches et tartes salées (soit, près de 20 000 tonnes de marchandise par an). C'est sur elles que repose l'approvisionnement de chaque point de vente dans des délais extrêmement brefs (deux jours). Elles achalandent également les sites ouverts depuis 2009 en Belgique à Liège et en Espagne à Barcelone et à San Sebastian.

La chaîne fonctionne actuellement avec plus de 450 personnes : 200 salariés pour l'usine de production, 60 aux services d'administration et d'animation, 50 en logistique complété par 150 salariés affectés aux 15 magasins pilotes.

Ces boutiques modèles, qui appartiennent en propre à la société, sont bien utiles pour tester les nouveaux produits, les nouvelles organisations ou les nouveaux concepts comme la formule « La Mie Câline à table ! ». Tout un programme de qualité appelé à se développer à chaque génération.

Sophie Barthélemy, Toute la Franchise ©

Source : <http://www.toute-la-franchise.com/article-33561-la-mie-caline-depuis-1920-fournisseur-de-petits-pains.html>

Article 7 - Description de l'entreprise La Mie Câline



Politique RH

Entreprise en phase de recrutement intensive pour accompagner le développement du réseau (franchisés ou gérants salariés)

Structure des métiers : Responsables de magasin (franchisés ou gérants salariés).

Le métier d'un responsable de magasin "La Mie Câline" se compose de 4 fonctions essentielles :

- Technique / Hygiène : finition et cuisson des produits
- Management : équipe de 6 à 8 collaborateurs
- Commercial : contact clientèle et actions commerciales
- Gestion : gestion d'un centre de profit

Recrutement

Pour faire face au développement de notre réseau, nous recherchons toute l'année des responsables de magasins (en couple ou seul) franchisés ou gérants-salariés.

Principaux profils recherchés

Personnes ayant une bonne sensibilité à nos produits, issues de différents domaines (préférence à la restauration), ayant des capacités d'adaptation, le sens de la relation et du contact client, et le souhait de s'investir au quotidien avec son équipe.

Nos collaborateurs doivent avoir l'envie de gérer un centre de profit en relation constante avec la clientèle tout en bénéficiant d'un accompagnement permanent du siège.

Mobilité

L'entreprise demande à ses responsables gérants-salariés d'être mobiles pour leur première affectation. En ce qui concerne les responsables franchisés, ils font le choix de leur implantation géographique sur les régions qui les intéressent.

Formation

La transmission d'un savoir-faire reconnu est une des priorités de "La Mie Câline" à travers une formation initiale complète et une formation permanente personnalisée. Toute personne désirant devenir responsable d'un magasin "La Mie Câline" suit un parcours de formation.

Ce parcours est constitué de 3 étapes :

- Stage théorique de 4 semaines à St Jean de Monts
- Stage pratique de 4 semaines dans un magasin formateur du réseau
- Période de post-formation personnalisée, suivant les compétences restant à acquérir, dans différents magasins du réseau.

Rémunération

Pour les responsables franchisés : le revenu se répartit entre le salaire mensuel et les dividendes versés en fin d'année (Rémunération des franchisés, en 2007, en moyenne 90000 Euros de revenus bruts annuels pour un couple).

Pour les responsables gérants-salariés : la rémunération se répartit entre un salaire mensuel fixe auquel s'ajoutent des primes mensuelles, trimestrielles et annuelles.

Identité de l'entreprise

Siret : 338 298 219 00076

Nom : LA MIE CALINE

Marques : "La Mie Câline"

Adresse :

Zac du Clousis

BP 718

85167 Saint Jean de Monts Cédex

Téléphone : 02 51 59 19 19

Fax : 02 51 59 67 97

E-mail : Info@lamiecaline.com

Site Web : www.lamiecaline.com

Effectif total : 1600 personnes (1400 en magasin, 200 en production et 50 service franchiseur)

Effectif cadres : 40 Cadres

Activité principale : Fabrication produits de boulangerie - Pâtisserie - Viennoiserie - Produits traiteurs - Commercialisation dans le cadre d'un réseau de franchise

CA 2007 : 38 millions d'Euros HT pour Monts Fournil et 106 millions d'Euros HT pour le réseau.

Structure et organisation

Implantation

Usine de production à St Jean de Monts + réseau de 170 magasins en France (155 magasins en franchise et 15 magasins en filiales).

Nos magasins sont implantés en centre-ville (villes de plus de 10 000 habitants).

Couverture : Nationale.

Activités, produits, marché

Description

Fabrication de produits de boulangerie, viennoiserie, pâtisserie et traiteur.

Distribution aux magasins (terminaux de cuisson) qui reçoivent les marchandises en cru surgelé. La cuisson et la finition des produits sont effectuées en magasin.

Création et développement d'un réseau de magasins en franchise.

- **Clients de l'usine** : Les magasins de l'enseigne La Mie Câline. Toute la production est distribuée exclusivement au sein du réseau
- **Clients des magasins** : Tout public. Produits adaptés à tous les types de clientèle.

Historique et perspectives

Faits marquants dans l'histoire de l'entreprise

1985 : Création du concept

1996 : construction de la nouvelle usine à St Jean de Monts (4000 m2)

1999 : Création d'une filiale logistique avec les Transports Mousset (élu Transporteur de l'Année en 1999)

2001 : Agrandissement de l'usine (10 000 m2)

2004 : Construction d'un nouveau siège à St Jean de Monts

Eléments d'actualité

2001 : Ouverture du 100ème magasin

2004 : L'usine de production est certifiée ISO 9001

2006 : Ouverture du 150ème magasin

2006 : Démarche de certification des services des franchiseurs

Projets de développement

Notre réseau de magasins "La Mie Câline" va poursuivre son développement en franchise à un rythme de 15 à 20 ouvertures chaque année avec l'objectif d'atteindre 250 magasins en 2010.

Parallèlement un développement sur l'Espagne est prévu dès 2008 et le lancement du nouveau concept extérieur de ville La Mie Câline.

Les raisons de rejoindre La Mie Câline

Synthèse des atouts

"La Mie Câline" est une entreprise innovante et en fort développement. La possibilité d'y créer sa propre entreprise tout en bénéficiant d'un accompagnement constant, permet d'envisager un projet de vie dont l'objectif est de bien y vivre et de bien en vivre.

La transmission d'un savoir-faire riche permet, d'autre part, la reconversion réussie de cadres désireux d'avoir un projet personnel indépendant encadré.

La réussite de notre réseau repose sur des valeurs fortes telles que : le respect des autres, le sens de la communication, la compétence professionnelle, la solidarité, la loyauté.

Source :

http://jd.apec.fr/delia/core/common/delia/ApecPrintDossierComplet/currentArticle_ART_7764/Identit%C3%A9+de+l+entreprise.html

Article 8 - La Mie Câline, un réseau de franchises très demandé en France, article du 29 mai 2013



Les magasins La Mie Câline sont des terminaux de cuisson de proximité proposant en vente à emporter une large gamme de produits : pains, viennoiseries, pâtisseries, sandwiches, salades composées, produits traiteurs. C'est en 2008 que La Mie Câline change sa typologie de points de vente à emporter pour combiner son concept avec des magasins de restauration assise et drive. Les points de vente de La Mie Câline sont organisés à travers d'un réseau qui compte avec 203 magasins repartis dans 180 villes de France.

Misant sur l'effort et le rapport humain, La Mie Câline a choisit de se développer à travers la mise en place d'un réseau de franchise. C'est pour cela que l'étape des candidatures est très importante. Une équipe de professionnels travaillant au sein de l'enseigne de boulangerie y travaille constamment pour recruter les nouveaux franchisés, enseigner un savoir-faire propre à La Mie Câline et accompagner les nouveaux bienvenus au long de leur expérience. Une formation bien structurée permet à des franchisés potentiels venant de secteurs très variés de pouvoir bien s'incorporer dans ce réseau de franchises.

Étant une activité en pleine croissance, une enseigne avec plus de 25 ans d'expérience et une gamme de produits en constante évolution (plus de 20 nouveaux produits lancés chaque année), La Mie Câline est un des réseaux de franchises les plus demandés en France.

Une des étapes les plus importantes est la recherche des emplacements de La Mie Câline. La plupart des locaux se trouvent parmi les emplacements n°1, dans des agglomérations de plus de 10.000 habitants, la plupart situés en centre-ville des plus importantes villes de France. La volonté de l'enseigne de boulangerie est d'offrir des magasins chaleureux qui combinent proximité et praticité.

En 2009, La Mie Câline se lance dans son développement à l'international en misant particulièrement sur le territoire espagnol et belge. Dans le long terme, l'enseigne prévoit de continuer à s'étendre parmi le reste des pays limitrophes (Suisse, Italie, Allemagne, Angleterre et Luxembourg) et aussi dans les pays d'Europe centrale, Europe de l'est, le Moyen Orient et l'Asie.

Source : <http://www.retail-intelligence.fr/tag/point-de-vente/>

La Mie Câline

Pour quelles raisons cette structure a-t-elle été créée ?

Fabriquer la totalité des produits sur un seul site de production pour contrôler à la qualité des produits.

Vendre des produits boulangers et pâtisseries dans les boutiques franchisées

Qui prend les décisions ?

La famille BARRETEAU est à la tête de la chaîne de La Mie Câline.

Qui sont les clients ?

Les clients de l'unité de production sont exclusivement les boutiques franchisées.

Les clients des boutiques sont tous les publics.

Quels sont les moyens humains, matériels et financiers dont l'entreprise a besoin pour fonctionner ?

Ressources humaines :

2000 salariés travaillent à l'unité de production, dans la filiale logistique (L'MM) et dans les 200 boutiques franchisées

Ressources financières : le chiffre d'affaire 2007 est de 38 M€ pour l'unité de production et de 106 M€ pour l'ensemble du réseau La Mie Câline

Qui sont les fournisseurs ?

Les fournisseurs ne sont précisément identifiés. Certains d'entre eux sont des agriculteurs.

Quels sont les produits que l'entreprise produit ?

L'unité de production fabrique, surgèle et livre les produits (pâtisseries, pains et viennoiseries)

Les boutiques franchisées cuisent les produits et les vendent.