



Communication sur le progrès

Pacte Mondial des Nations Unies

2019 - 2020

Engagement de la direction

06 janvier 2020

Je suis heureux de confirmer que St Michel réaffirme son soutien aux dix principes du Pacte Mondial des Nations Unies dans les domaines des droits de l'Homme, du travail, de l'environnement et lutte contre la corruption.

St Michel est une marque patrimoniale profondément enracinée en France. A l'Ouest, depuis 1905, avec sa fameuse Galette, mais aussi à l'Est avec la Madeleine de Commercy dont la tradition remonte à 1748.

Créer des bons produits, bien faits avec de bons ingrédients : voilà la marque de fabrique qui fait notre renommée. Un goût du bon qui motive nos 1800 collaborateurs et que nous souhaitons transmettre aux nouvelles générations, sans jamais cesser d'innover.

Dans la présente communication annuelle sur les progrès, nous décrivons nos actions pour améliorer sans cesse l'intégration du Pacte Mondial et ses principes dans notre stratégie commerciale, la culture et les opérations quotidiennes. Nous nous engageons également à partager ces informations avec nos partenaires en utilisant nos principaux canaux de communication.

Cordialement,

Bruno Rousseau
Président Directeur Général







**NOUS SOUTENONS
LE PACTE MONDIAL**





10 principes du Global Compact

Nous contribuons à appliquer les 10 principes du Global Compact à travers les actions réalisées dans le cadre de notre projet d'entreprise RSE : « Le Goût de la Transmission »

| | 10 principes du Global Compact | Engagements RSE St Michel « Goût de la Transmission » | Page |
|---|---|--|-------|
|  | 1. Promouvoir et respecter la protection du droit international relatif aux droits de l'Homme | Pilier 2 : Accompagner les talents d'aujourd'hui et de demain | 20 |
| | 2. Veiller à ne pas se rendre complice de violations des droits de l'Homme | Pilier 2 : Accompagner les talents d'aujourd'hui et de demain | 20 |
|  | 3. Respecter la liberté d'association et à reconnaître le droit de négociation collective | Pilier 2 : Accompagner les talents d'aujourd'hui et de demain | 21 |
| | 4. Contribuer à l'élimination de toute discrimination en matière d'emploi | Pilier 2 : Accompagner les talents d'aujourd'hui et de demain → Favoriser l'insertion professionnelle de tous | 24 |
| | 5. Contribuer à l'abolition effective du travail des enfants | Pilier 2 : Accompagner les talents d'aujourd'hui et de demain → Droits du travail | 21 |
| | 6. Contribuer à l'élimination de toutes les formes de travail forcé ou obligatoire | Pilier 2 : Accompagner les talents d'aujourd'hui et de demain → Droits du travail | 21 |
|  | 7. Appliquer l'approche de précaution face aux problèmes touchant à l'environnement | Pilier 3 : Prendre soin de l'environnement que l'on transmet | 30-31 |
| | 8. Prendre des initiatives tendant à promouvoir une plus grande responsabilité en matière d'environnement | Pilier 3 : Prendre soin de l'environnement que l'on transmet | 30-31 |
| | 9. Favoriser la mise au point et la diffusion de technologies respectueuses de l'environnement | | |
|  | 10. Agir contre la corruption sous toutes ses formes, y compris l'extorsion de fonds et les pots-de-vin | | 32 |

OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Dans le cadre de sa politique RSE « Le Goût de la Transmission », St Michel a adhéré en 2019 au Global Compact et souhaite affirmer son engagement à travers les Objectifs de Développement Durable



| Pilier | Axes | Page | Objectifs de Développement Durable |
|--|--|---------|------------------------------------|
| 1. Partager la passion des biscuits à la française | <i>De bons ingrédients</i> | 12 | |
| | <i>Aux côtés des filières françaises</i> | 13 | |
| | <i>Savoir-faire</i> | 14 à 16 | |
| | <i>Innovation & créativité</i> | 17 | |
| 2. Accompagner les talents d'aujourd'hui et de demain | <i>Santé, sécurité et qualité de vie au travail</i> | 23 | |
| | <i>Insertion professionnelle</i> | 24 | |
| | <i>Ecole St Michel</i> | 25 | |
| | <i>Ateliers pédagogiques & Fondation Paul Bocuse</i> | 26 | |
| 3. Prendre soin de l'environnement que l'on transmet | <i>Sites de fabrication</i> | 30 | |
| | <i>Eco-conception de nos emballages</i> | 31 | |



LE GOÛT DE LA TRANSMISSION

Une démarche d'engagement reconnue



ECOVADIS SILVER
depuis février 2019

St Michel a obtenu la **mention Silver** dès sa première certification de la plateforme EcoVadis. Et on ne s'arrête pas là : notre démarche d'engagement est aussi une **démarche de progrès !**



GLOBAL COMPACT
depuis janvier 2019

En adhérant au Global Compact, **nous nous engageons activement** à contribuer à l'atteinte des objectifs du Développement Durable.



SMETA CERTIFIED
depuis 2015

Notre site St Michel Développement a été le premier à être certifié en 2015. Depuis tous nos sites St Michel, biscuits et madeleines, sont certifiés SMETA.



PILIER #1

PARTAGER NOTRE
PASSION DES BISCUITS À
LA FRANÇAISE

DE BONS INGRÉDIENTS

AUX CÔTÉS DES FILIÈRES FRANÇAISES

SAVOIR-FAIRE

INNOVATION & CRÉATIVITÉ

PILIER #2

ACCOMPAGNER LES
TALENTS D'AUJOURD'HUI
ET DE DEMAIN

SANTÉ, SÉCURITÉ & QVT

INSERTION PROFESSIONNELLE

ÉCOLE ST MICHEL

ATELIERS PÉDAGOGIQUES
& FONDATION PAUL BOCUSE

PILIER #3

PRENDRE SOIN DE
L'ENVIRONNEMENT QUE
L'ON TRANSMET

SITES DE FABRICATION

ÉCO-CONCEPTION DE
NOS EMBALLAGES



NOTRE DÉMARCHE : CHIFFRES CLÉS

PILIER #1

PARTAGER NOTRE PASSION
DES BISCUITS À LA FRANÇAISE

100%

ŒUFS DE PLEIN AIR depuis 2015

100%

DE BLÉ ORIGINE FRANCE

100%

FABRICATION FRANÇAISE
dans nos 8 SITES DE FABRICATION

PILIER #2

ACCOMPAGNER LES TALENTS
D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN

100%

DE NOS COLLABORATEURS
FORMÉS À LA SÉCURITÉ

+ de 500

EMBAUCHES EN CDI en 3 ans
(2016/2017/2018)

+ de 200

STAGIAIRES
formés par l'école St Michel
depuis septembre 2016

PILIER #3

PRENDRE SOIN DE L'ENVIRONNEMENT
QUE L'ON TRANSMET

100%

DE NOS DÉCHETS ORGANIQUES
SONT VALORISÉS
en alimentation animale,
méthanisation et compostage

65%

TAUX DE RECYCLABILITÉ
de nos emballages



PILIER #1
***PARTAGER* NOTRE PASSION**
DES BISCUITS
À LA FRANÇAISE

LE GOÛT DE LA TRANSMISSION

Le pilier 1 ne concerne que les produits à marque St Michel, les autres produits répondent à un cahier des charges bien précis qui leur est propre.



PILIER #1 : CHIFFRES CLÉS

INGRÉDIENTS



100%

ORIGINE FRANCE

pour notre blé et notre sucre*

100%

ŒUFS DE PLEIN AIR

depuis 2015

FILIÈRES



Depuis **2009**,

St Michel soutient la

Filière **BLÉ CRC®**

1 250

**EXPLOITATIONS AGRICOLES
FRANÇAISES SOUTENUES**

via nos approvisionnements,
soit 1 700 emplois indirects

SAVOIR-FAIRE



100%

**DE NOS SITES DE FABRICATION
CERTIFIÉS BRC, IFS OU FSSC**

100%

**FABRICATION FRANÇAISE
dans nos 8 SITES DE
FABRICATION**

INNOVATION & CRÉATIVITÉ



70

**NOUVEAUX PRODUITS
créés en 2018**

50%

**DU VOLUME DES INNOVATIONS
du marché de la biscuiterie et de
la pâtisserie en France, en 2018**

*Sucre cristal

DE BONS INGRÉDIENTS !

Chez St Michel, nous sommes pionniers en termes d'éthique et d'exigence quant à la qualité et à l'origine de nos ingrédients. Nous nous sommes fixés des règles strictes pour la fabrication et le développement de nos produits en créant la « **Charte du Goût St Michel** » il y a plus de 10 ans déjà !



Des ingrédients à l'origine garantie, tracés et sélectionnés avec le plus grand soin selon nos critères stricts et spécifiques.



100% d'œufs de poules élevées en plein air
Nous sommes fiers d'être la 1^{ère} marque de biscuitier française à nous engager ainsi depuis 2015 !

100% origine France

Notre farine et notre sucre sont sourcés en France. C'est aussi le cas du **beurre** de nos Galettes et nos Roudors !



Du blé et des œufs 100% français pour notre toute nouvelle gamme bio !



Sans huile de palme

Parce que **nous privilégions l'utilisation d'huiles végétales locales** comme l'huile de colza ou de tournesol, nos produits sont sans huile de palme !

« Nous privilégions l'origine France dès que possible, c'est-à-dire dès que nous pouvons disposer d'ingrédients correspondant à nos besoins en goût, en qualité et en quantité »

*Jean-François Ballandras,
Directeur des Achats*



AUX CÔTÉS DES FILIÈRES FRANÇAISES

Suivant notre instinct du bon et du bien, nous travaillons aux côtés des agriculteurs et des éleveurs français pour des filières plus respectueuses des Hommes et de l'environnement !



Engagés pour le bon.

Depuis 2009, St Michel soutient la Filière CRC® en utilisant de la farine de blé, cultivé en France selon de bonnes pratiques agricoles favorables à la biodiversité.

St Michel est une des **entreprises pionnières de la Filière CRC®** qui regroupe aujourd'hui 3 000 agriculteurs.

C'est un engagement que nous portons fièrement depuis 10 ans pour :

- des céréales **françaises, contrôlées et tracées** tout au long de la filière
- une **culture raisonnée** sans traitement après récolte
- des pratiques agricoles favorables à la **biodiversité**
- une **juste rémunération** des agriculteurs



À travers nos circuits d'approvisionnements, nous soutenons 1 250 exploitations en France soit 1 700 emplois indirects environ !



Nous nous engageons à développer des contrats rémunérateurs pour les producteurs pour nos ingrédients principaux !

Nous renforçons ainsi notre engagement sur nos filières **beurre, blé et œufs**.

SAVOIR-FAIRE : FABRICATION 100% FRANÇAISE

St Michel, c'est **8 sites de production** en France avec **des savoir-faire bien spécifiques à chacun** ! Notre fabrication est non seulement 100% gourmande mais aussi **100 % française** !

C'est ici, à **Avranches** que sont nées nos fameuses gammes Cocottes et Bio!



À **Guingamp**, nous fabriquons nos fameuses crêpes, bien sûr !



St Michel Chef Chef, notre site historique ! C'est ici qu'est née notre fameuse Galette, en 1905.



Notre site de **Champagnac** se distingue par son **savoir-faire du feuilletage** comme les palmiers et notre gamme professionnelle.



Comme son nom l'indique c'est à **Commercy** que nous fabriquons nos fameuses **madeleines de Commercy**, un savoir-faire qui a rejoint l'entreprise en 1986



Notre site de **Contres** est le **1^{er} site pâtissier de France**, en volume de production et en effectif !

À côté, le site de **St Michel Développement** : notre plus petit site ! C'est là que nous fabriquons nos gammes sur mesure et nos gammes **Atelier St Michel**. C'est aussi ici que nous recevons le public pour la visite de nos ateliers !

À **Grobost**, nous sommes les spécialistes du biscuit à la cuillère.



SAVOIR-FAIRE : RECETTES AUTHENTIQUES

Chez St Michel, nous sommes **des artisans du goût** : on assemble, on pétrit, on enfourne !
Nous possédons un savoir-bien-faire et des recettes bien à nous et nous avons à cœur de les transmettre !



Nos recettes existent depuis plus de 100 ANS !

Ainsi notre fameuse **Galette** a vu le jour en **1905** et notre **Sablé de Retz** est né en **1920** !

Le saviez-vous ? À chaque changement de récolte de blé, nous testons et ajustons nos ingrédients afin de garantir la même qualité et le même goût à nos produits !

Un processus de fabrication maîtrisé de A à Z !

Chez St Michel, nous fabriquons nos produits nous-mêmes, sur nos propres sites de production, de la préparation de nos ingrédients à l'emballage de nos produits, en passant par l'élaboration de nos recettes !



Des tests sensoriels sont réalisés lors du développement de nouveaux produits pour atteindre l'excellence. Une fois commercialisés, ces mêmes produits font régulièrement l'objet de tests de performance en laboratoires extérieurs.



« Mon expérience dans différentes maisons, me permet de cibler les demandes de nos clients. J'apporte mon savoir-faire et la technique pour élaborer de nouvelles recettes et développer de nouveaux produits dans la tradition du pâtissier »

**Jérôme Léost –
Conseiller pâtissier**



SAVOIR-FAIRE : QUALITÉ & SÉCURITÉ

Chez St Michel, nous nous engageons à assurer une **sécurité sanitaire optimale de nos produits** pour que tous nos consommateurs, petits et grands, puissent être gourmands en toute confiance !

100% de nos sites sont certifiés !

Nos 8 sites de production sont régulièrement évalués afin de garantir la sécurité de notre système de production et de nos produits.



Nos sites reçoivent près de 30 audits par an !
Pour assurer une vérification optimale de notre chaîne de fabrication.



100% de nos produits sont contrôlés

Nous avons à cœur que nos produits soient d'une qualité irréprochable. Ainsi avant d'arriver chez nos consommateurs, notre galette passe par près de 850 points de contrôle !

INNOVATION & CRÉATIVITÉ !

St Michel c'est aussi **le goût de l'innovation** : nous repensons des recettes emblématiques avec notre savoir-faire à la française afin de créer de nouveaux produits toujours plus savoureux !

Chez St Michel, on innove !

Nous avons ainsi créé **70 nouveaux produits** en 2018, rien que ça !

En 2018, St Michel a contribué à 50% du volume des innovations sur le marché de la biscuiterie et de la pâtisserie en France !*

Nous sommes fiers d'être régulièrement dans le TOP 5 des marques de biscuits préférées des Français !

Nous allions savoir-faire authentique et innovations pour répondre aux attentes de nos consommateurs gourmands & exigeants !**

Chez St Michel, notre gourmandise n'a pas de frontières !

Avec notre savoir-faire à la française, nous revisitons des recettes emblématiques pour toujours plus de gourmandises ! C'est ainsi que sont nés nos **Doonuts** et nos **Brownies** !

Qui a été élu n°1 des innovations en biscuiterie 2017 ? **NOTRE DOONUTS !***



Groupes de travail et feuilles de route

Travail en collaboration avec les différents départements clés de St Michel
pour faire évoluer la démarche

Aux côtés des filières françaises :

- **Poursuivre l'engagement filière œuf** : Pousser plus loin les critères de bien-être animal sur le plein air – en partenariat avec le CIWF pour légitimer la démarche

Recettes & savoir-faire :

- Poursuivre le travail sur la reformulation des recettes et le clean labelling
- Rédaction d'une charte gamme enfants
- Améliorer la qualité nutritionnelle des produits enfants
- Encourager des modes de consommations sains

PILIER #1

PARTAGER NOTRE PASSION
DES BISCUITS
À LA FRANÇAISE



PILIER #2
ACCOMPAGNER LES
TALENTS D'AUJOURD'HUI
ET DE DEMAIN

LE GOÛT DE LA TRANSMISSION



Droits de l'Homme



Les principes directeurs de l'OCDE à l'intention des entreprises rappellent que les entreprises doivent exercer leurs activités conformément aux réglementations et aux législations nationales, et contribuer au développement durable. Ces principes précisent que les entreprises doivent respecter les droits de l'homme, à la fois en pratique et au moyen d'engagements de principe. Elles doivent exercer une diligence raisonnable en matière de droits de l'homme pour évaluer et gérer les impacts réels ou potentiels sur les droits de l'homme.

De nombreux textes internationaux encadrent la protection des Droits de l'Homme tels que la Déclaration des Droits de l'Homme et du citoyen de 1789 et la Déclaration universelle des Droits de l'Homme adoptée en 1948 par l'Assemblée générale des Nations Unies.

A côté de ces textes, nous participons, depuis 2015, à des audits sociaux comme SEDEX. Nos sites de production de madeleines et nos sites biscuitiers marque St Michel, sont certifiés SMETA (2 et 4 pillars).

Lors de notre première année de participation en 2019 à la certification RSE (Responsabilité Sociétale et Environnementale) EcoVadis, nous avons obtenu la notation Silver.

Nous poursuivons notre démarche de progrès afin de continuer à améliorer régulièrement nos engagements en la matière.



Normes du travail



Pour chacune de nos entités juridiques, conformément aux dispositions du Code du Travail, les anciennes instances représentatives du personnel (CE, DP, CHSCT) sont désormais regroupées au sein du CSE (Comité Social Économique). Les membres de chaque CSE sont élus par les salariés de chaque entité concernée. Les représentants du personnel et les délégués syndicaux sont impliqués dans tous les accords d'entreprise comme par exemple l'accord égalité Hommes/Femmes, la couverture santé (mutuelle). Toutes les négociations annuelles obligatoires sont tenues. Les salariés bénéficient d'une large couverture santé avec très peu de reste à charge. Pour 2018, le taux de prise en charge de la couverture est au minimum de 92%.

La sécurité de nos collaborateurs est une de nos préoccupations majeures. Une démarche sécurité a été lancée début 2019 en s'appuyant sur l'expertise du cabinet DUPONT, société leader en conseil HSE. L'objectif est de réduire de 50% en 3 ans, le nombre d'accidents du travail. Ce programme passe, notamment par des formations, l'installation et l'utilisation de standards, la mise en place de promoteurs internes, des évaluations internes régulières et enfin un programme de sensibilisation continue de l'ensemble des collaborateurs. Ce programme porte ses fruits puisqu'en 2019, nous avons diminué l'accidentologie de près de 24%.

Chaque année, une part importante de nos investissements est consacrée à l'amélioration des conditions de travail et de la sécurité.

Au-delà, des obligations légales, nous mettons en place, depuis 2016, des parcours de développement de compétences à travers notre école de formation interne « L'Ecole St Michel » : formation au management pour l'encadrement de proximité, école de vente pour les commerciaux, contrat de professionnalisation pour les conducteurs de machines ou conducteurs de lignes sur nos différents sites industriels. Ainsi en 2019, nous avons dispensé par notre Ecole interne, plus de 13 000 heures de formation.

Notre charte éthique rassemble nos valeurs éthiques et les engagements à respecter par nos salariés et fournisseurs concernant la conduite des Affaires.

PILIER #2 : CHIFFRES CLÉS

SANTÉ,
SÉCURITÉ & QVT



100%

DE NOS COLLABORATEURS
FORMÉS À LA SÉCURITÉ

8 MILLIONS D'€
INVESTIS EN 2018

INSERTION
PROFESSIONNELLE



+ de 500

EMBAUCHES EN CDI
depuis 2016

+ de 50%
DES PERSONNES RECRUTÉES
ONT - DE 25 ANS ET + DE 45 ANS

ÉCOLE
ST MICHEL



+ de 400

STAGIAIRES
formés par l'École St Michel
depuis septembre 2016

40 000 heures
DE FORMATION
dispensées par l'École St Michel
depuis septembre 2016

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES



+ de 13 000

ÉLÈVES
accueillis depuis 2013

4
THÉMATIQUES
D'ATELIERS

SANTÉ, SÉCURITÉ & QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL

Au même titre que la qualité de nos produits, la sécurité et le bien-être de nos collaborateurs font partis de nos valeurs afin que tous puissent exercer leur savoir-bien-faire dans les meilleures conditions !



100% de nos collaborateurs sont formés à la sécurité et chaque entité St Michel dispose d'un coordinateur sécurité.



8 millions d'€ investis en 2018 en matière d'amélioration des conditions de travail et également + de 8 Millions d'€ en 2019.


FOCUS sur notre démarche PAMAL* sur la prévention des Troubles Musculosquelettiques.

Avec l'association Kiné France Prévention, nous avons mis en place ce projet pilote sur le site de Champagnac.

Il sera étendu à l'ensemble de nos sites d'ici 2021.

L'objectif : passer 12h par groupe de 10 salariés avec un kinésithérapeute du réseau pour mieux se prémunir des troubles musculosquelettiques et être en meilleure santé, plus longtemps !

**PAMAL : Prévention des Accidents et Maladies de l'Appareil Locomoteur*



« Notre groupe a très vite adhéré à l'initiative PAMAL, basée sur le bon sens et l'observation. Un kiné nous a montré des exercices compensatoires simples qui soulagent rapidement. Nous sommes tous convaincus des bienfaits de la formation »

**Arnaud Moreillon,
conducteur de pétrin
à Champagnac**

FAVORISER L'INSERTION PROFESSIONNELLE DE TOUS

Chez St Michel, nous avons à cœur d'accompagner tous les talents, y compris les jeunes et les seniors, dans leur insertion professionnelle. Notre objectif, que **TOUS** nos salariés, sans distinction aucune, se sentent **BIEN** chez nous !



+ de 500 embauches en CDI en 3 ans (depuis 2016)
soit l'équivalent de 30% de l'effectif salarié.



+ de 40% des personnes recrutées sont des femmes
pour tendre toujours plus vers un environnement de travail mixte et équilibré !

+ de 50% des personnes recrutées ont - de 25 ans et + de 45 ans
car nous favorisons ainsi autant les plus jeunes que les seniors !



+ de 350 promotions en 3 ans (depuis 2016)
soit l'équivalent de 21% de l'effectif salarié.



+ de 200 stagiaires, apprentis et contrat pro sur 3 ans (depuis 2016)
Former les jeunes et leur transmettre notre savoir-faire nous tient à cœur !

« Arrivée en 2007 en intérim en tant qu'opératrice, j'ai pu évoluer au sein de l'entreprise et bénéficier de formations qualifiantes. Aujourd'hui coordinatrice de performance, j'ai connu différents postes qui m'ont permis de prendre de plus en plus de responsabilités. Grâce aux formations réalisées au sein de l'entreprise, j'ai obtenu un diplôme équivalent bac+2. »

Aurélie Barat
Coordinatrice
de performance



L'ÉCOLE ST MICHEL

Nos talents font grandir l'entreprise, il nous appartient donc de les faire grandir nous aussi ! C'est l'une de nos priorités chez St Michel afin de permettre à nos collaborateurs d'être les acteurs de l'évolution de l'entreprise, de leur parcours professionnel et même de leur vie personnelle !



L'École St Michel est certifiée
Label VeriSelect depuis juin
2017.



Plus de **200** stagiaires et près de **30 000**
heures de formation depuis septembre 2016
C'est l'équivalent de 18 ETP sur l'année !

L'ÉCOLE ST MICHEL : 5 grands types de formations proposées à nos collaborateurs

- Parcours d'intégration opérateurs de production
- Contrats de professionnalisation et CQP conducteurs de machines
- Contrats de professionnalisation préparateur de commandes
- Formation managériale pour l'encadrement de proximité
- Formation école de vente pour nos commerciaux



« Avec l'Ecole St Michel, nous sommes face à des formateurs qui ont une très bonne connaissance de « l'environnement » dans lequel nous travaillons. Tout notre cursus de formation est donc parfaitement adapté à notre entreprise et s'applique à nos conditions réelles de travail. »

Marco Sautarel
Responsable d'équipe
week-end

NOS ATELIERS PÉDAGOGIQUES

Très tôt, l'idée a germé chez nous de s'adresser aux enfants et aux jeunes, avec le désir d'expliquer et de transmettre nos métiers, nos produits, notre démarche industrielle et citoyenne. C'est pourquoi, nous ouvrons nos portes au monde des écoles depuis 2013 !



+ de **13 000** élèves accueillis depuis 2013

soit en moyenne près de **3 000** enfants accueillis par an !

4 thématiques proposées

- Ingrédients
- Sens & saveurs
- Développement durable
- Découverte de nos métiers



« Quel plaisir d'être accueillis à l'Atelier St Michel ! Après une visite dynamique, des activités ludiques sont proposées pour découvrir les métiers liés à la "viè" d'un biscuit. Mes élèves ont pu déceler en chacun d'eux des savoir-être à mettre en valeur pour devenir de bons collaborateurs ! »

Claudia Bourgeois,
Professeure –
Lycée Professionnel
(41)



Des ateliers développés en partenariat avec l'Éducation Nationale

L'Éducation Nationale accompagne l'amélioration de nos ateliers vers toujours plus de manipulations et d'expérimentation

St Michel est partenaire de la Fondation Paul Bocuse et l'accompagne dans sa mission de transmission de la pâtisserie à la française.



Groupes de travail et feuilles de route

Travail en collaboration avec les différents départements clés de St Michel
pour faire évoluer la démarche

PILIER #2

ACCOMPAGNER LES
TALENTS D'AUJOURD'HUI ET
DE DEMAIN

Santé, sécurité et QVT :

- Objectif -50% d'accidents du travail sur 3 ans dans une dynamique de sécurité/ prévention santé (Programme DUPON)
- Étendre la démarche PAMAL* sur l'ensemble des sites St Michel
- Poursuivre les démarches d'amélioration des conditions de travail (ergonomie des postes, ...)

Insertion professionnelle :

- Objectif : +150 embauches en 2019
- Renforcer et développer l'accueil des stagiaires, apprentis et contrats de professionnalisation


École St Michel

- Objectif : 100% de l'encadrement de proximité et des commerciaux formés via l'École St Michel sur 2/3 ans
- Objectif : + 10 000 h de formation et + 180 stagiaires en 2019 pour l'École St Michel

Ateliers Pédagogiques :

- Intégration du discours nutritionnel dans les ateliers pédagogiques

* Prévention des Accidents et Maladies de l'Appareil Locomoteur



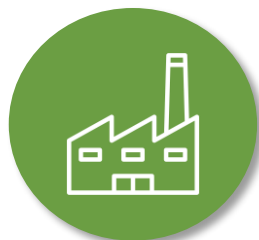
PILIER #3
*PRENDRE SOIN DE
L'ENVIRONNEMENT
QUE L'ON TRANSMET*

LE GOÛT DE LA TRANSMISSION



PILIER #3 : CHIFFRES CLÉS

NOS SITES DE FABRICATION



100%

**DE NOS DECHETS ORGANIQUES
SONT VALORISÉS**

en alimentation animale,
méthanisation et compostage

3

STATIONS PHYTOEPURATION

sur l'ensemble de nos sites

ÉCO-CONCEPTION DE NOS EMBALLAGES



65%

TAUX DE RECYCLABILITÉ

de nos emballages

54%

des matériaux utilisés

SONT D'ORIGINE RECYCLÉE

NOS SITES DE FABRICATION

Chez St Michel, sur tous nos sites de production et sur toute notre chaîne logistique, nous nous fixons des objectifs rigoureux et réalistes, afin de limiter notre impact environnemental et de mieux contribuer à la préservation de notre planète.



Économie d'énergie

Exemple avec notre site de St Père en Retz (44)

- Ajustement de la luminosité de l'atelier par des LEDs à intensité variable pilotées selon la luminosité ambiante
- Récupération de chaleur des compresseurs pour chauffer l'eau du site

Lutte contre le gaspillage alimentaire

- **100%** de nos déchets organiques sont valorisés
 - Valorisation en méthanisation (partenariat avec le zoo de Beauval), compostage et alimentation animale
- Dons aux associations
- Vente de produits déclassés dans nos ateliers
- Réintroduction de biscuits cassés dans nos pâtes



NOTRE SITE ST MICHEL DÉVELOPPEMENT (41) : Site pilote, cette usine concentre des choix environnementaux forts

- 1^{ère} industrie en région Centre à mettre en service une station de **phytoépuration** des eaux usées (traitement par filtres plantés de roseaux)
- Utilisation de la **géothermie** avec 32 puits de 160 m pour chauffer et climatiser le site toute l'année ;
- **Cuve de récupération d'eau de pluie** de 50 000 L pour les chasses d'eau et l'arrosage du parc
- Plantation de **7 000 arbres et arbustes** d'origine locale
- **Préservation de la biodiversité** : identification de 22 espèces de papillons, 106 variétés de plantes, 20 espèces d'oiseaux...
- Entretien des espaces verts par **Eco-pâturage**

ÉCO-CONCEPTION DE NOS EMBALLAGES

Emballer ses produits tout en préservant la planète est une préoccupation ancienne et constante chez St Michel. C'est pourquoi nous apportons donc un soin particulier à **l'amélioration régulière de la constitution de nos emballages.**

54% des matériaux utilisés pour nos emballages sont d'origine recyclée, soit près de 2 150 tonnes



65% : c'est le taux de recyclabilité de nos emballages, principalement en carton & emballages UVC.



100% de nos emballages font figurer les consignes d'aide au tri, pour toujours mieux accompagner nos consommateurs au quotidien !



83% des cartons d'emballage sont d'origine recyclée

100% de nos emballages en carton imprimé le sont avec des encres végétales

Groupes de travail et feuilles de route

Travail en collaboration avec les différents départements clés de St Michel
pour faire évoluer la démarche

PILIER #3

PRENDRE SOIN DE
L'ENVIRONNEMENT QUE
L'ON TRANSMET

Empreinte écologique

- Favoriser la valorisation énergétique
- Réduction de nos déchets
- Maîtrise de nos consommations d'eau
- Encourager l'éco-conception (bâtiments et lignes de production)

Éco-conception des emballages :

- Communication pédagogique
- Réduction de la quantité de nos emballages
- Développement de nouveaux concepts

Lutte contre la corruption



Dans le cadre de l'évolution de ses règlements internes, appuyée par l'entrée en vigueur de la loi n°2016-1691 du 9 décembre 2016, dite loi Sapin 2, St Michel a mis en place un guide anti-corruption intégré au règlement intérieur présenté à l'ensemble de ces CSE.

Des formations internes sont également réalisées par notre responsable juridique auprès de nos chefs de marché afin de les sensibiliser aux risques de corruption et leur rappeler les règles et recommandations St Michel en matière notamment de corruption et conflits d'intérêts



