

Communication sur le progrès

Pacte Mondial des Nations Unies 2021-2022

Engagement de la direction

30 mars 2022

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 Roussear

Président

10 principes du Global Compact

LE PACTE MONDIAL

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
<u> </u>	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
	De bons ingrédients	12	2 TAM CALEBO
1. Partager la	Aux côtés des filières françaises	13	2 FAM 12 CONSOMMINON REPORTED
passion des biscuits à la française	Savoir-faire	14 à 16	
	Innovation & créativité	17	
	Santé, sécurité et qualité de vie au travail	23	3 BONNE SANTÉ TE BER-FIRE 8 TRAVAL DÉCENT ECONOMIQUE ECONOMIQUE
2. Accompagner les talents	Insertion professionnelle	24	5 GRAINT ENTIRE 11 SOUTS 8 TRAVAL DÉCENT 11 DI INÉGAUTÉS ECONOMOSE CONCINUOUS
d'aujourd'hui et de demain	Ecole St Michel	25	4 coularies
	Ateliers pédagogiques & Fondation Paul Bocuse	26	4 EDUCATION DE COUNTE
3. Prendre soin de l'environnement	Sites de fabrication	30	6 BAD PROPRIET 7 INNUIS PROPRI IT BY NO GOT ASSANSISTATION ASSENSATION ASSANSISTATION ASSANSISTA
que l'on transmet	Eco-conception de nos emballages	31	12 CONSOMMATION FERROMERS RESPONSABLES



31.03.2022 Démarche de Progrès Annuelle

LE GOÛT DE LA TRANSMISSION

Une démarche d'engagement reconnue



ECOVADIS 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.



DE BONS INGRÉDIENTS

AUX CÔTÉS DES FILIÈRES FRANÇAISES

SAVOIR-FAIRE

INNOVATION & CRÉATIVITÉ



SANTÉ, SÉCURITÉ & QVT

INSERTION PROFESSIONNELLE

ÉCOLE ST MICHEL

DIVERSITE



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 FRANÇAISEdans nos **8 SITES DE FABRICATION**

PILIER #2

ACCOMPAGNER LES TALENTS D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN

100%

DE NOS COLLABORATEURS FORMÉS À LA SÉCURITÉ

182

EMBAUCHES EN CDI En 2021

+ de 200

STAGIAIRES

formés par l'école St Michel En 2021

PILIER #3

PRENDRE SOIN DE L'ENVIRONNEMENT QUE L'ON TRANSMET

100%

DE NOS DÉCHETS ORGANIQUES SONT VALORISÉS

en alimentation animale, méthanisation et compostage

84%

TAUX DE RECYCLABILITÉ

de nos emballages





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

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

100%

FABRICATION FRANÇAISE
dans nos 8 SITES DE
FABRICATION

INNOVATION & CRÉATIVITÉ



60 NOUVEAUX PRODUITS créés en 2021

x2

La part des innovations St Michel sur le marché.

Représente le double de son poids sur le marché.

^{*}Sucre cristal

^{**}En ce qui concerne la marque St Michel

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 1ère 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!



🕆 Jean-François Ballandras, 🛴 Directeur des Achatș 🕹



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!



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**.

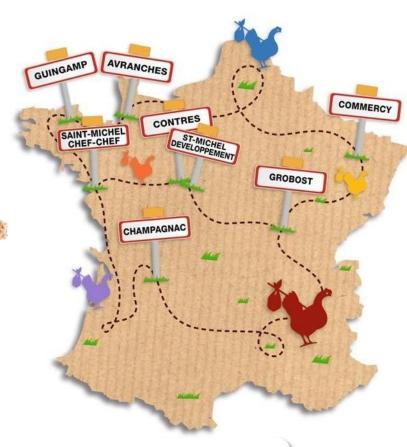
SAVOIR-FAIRE: FABRICATION 100% FRANÇAISE

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 savoirfaire 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 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 **60 nouveaux produits en 2021,** rien que ça !

Nous sommes fiers d'être dans le TOP 3 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**!

*Nielsen ** Marques préférées des français Jan. 2021. Kantar





Groupes de travail et feuilles de route

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

Recettes & savoir-faire:



- Poursuivre le travail sur la reformulation des recettes et le clean labelling
 - -> suppression de l'E450 et du sirop de glucose-fructose (réalisé à 95%)
- Encourager des modes de consommation sains
- -> communication sur tous nos goûters enfants , de la recette d'un goûter équilibré (ajout systématique lors des changements de packaging) et l'encouragement à une activité physique.
- Rédaction d'une charte gamme enfants
 - -> charte écrite et partagée en interne
- Améliorer la qualité nutritionnelle des produits enfants
- -> Baisse du sucre sur Doonuts nappé (ref n°1 du goûter), le sucre n'est plus le 1er ingrédient et inférieur à la moyenne de la catégorie



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 2021, 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 5 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'à fin 2021, nous avons diminué l'accidentologie de près de 34%.

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 2021, nous avons dispensé par notre Ecole interne, plus de 8 200 heures de formation et formé plus de 200 stagiaires.

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**

INSERTION PROFESSIONNELLE

ÉCOLE **ST MICHEL**

DIVERSITE



100%

De nos collaborateurs formé

à la sécurité

182 **EMBAUCHES EN CDI** Fn 2021

+ de 200

STAGIAIRES

formés par l'Ecole St Michel en 2021



Index égalité femmes/hommes 92/100

En progression de 9 points depuis 2019

50%

Notre objectif de diminution des accidents du travail avec arrêt sur 5 ans

+ de 100

stagiaires et alternants accueillis en 2021

8 200 heures

DE FORMATION

dispensées par l'Ecole St Michel en 2021

55%

Des personnes recrutées ont - de 25 ans et + de 45 ans

Objectif St Michel: que la Sécurité devienne une valeur de l'entreprise







100% de nos collaborateurs sont formés à la sécurité

Chaque entité St Michel dispose d'un coordinateur sécurité et de promoteurs sécurité.



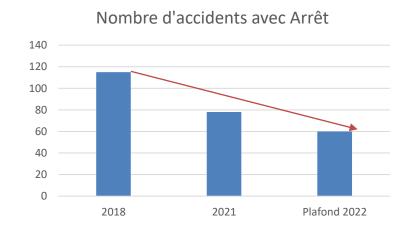
100% sécurité au quotidien: Chaque jour un point sécurité au sein de toutes les équipes.

1 journée sécurité groupe chaque année





Des résultats: Réduction des évènements



FAVORISER L'INSERTION PROFESSIONNELLE DE TOUS

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



182 embauches en CDI en 2021 Soit 10% de notre effectif total



54% des personnes recrutées sont des femmes pour tendre toujours plus vers un environnement de travail mixte et équilibré!

« 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 **55%** des personnes recrutées ont - de **25** ans et + de **45** ans car nous favorisons ainsi autant les plus jeunes que les seniors !



135 promotions en 2021

soit l'équivalent de 8% de l'effectif salarié.



+ de 100 stagiaires, apprentis et contrat pro sur 2021

Former les jeunes et leur transmettre notre savoir-faire nous tient à cœur!

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!



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

L'École St Michel est certifiée QUALIOPI depuis juin 2020.



Près de 800 stagiaires et près de 60 000 heures de formation depuis septembre 2016

L'ÉCOLE ST MICHEL:

4 grands types de formations proposées à nos collaborateurs

- Parcours d'intégration opérateurs de production
- Contrats de professionnalisation et CQP conducteurs de machines
- Formation managériale pour l'encadrement de proximité et responsables de service
- 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

DIVERSITE

Chez St Michel, nous réaffirmons notre engagement en faveur de la diversité de nos équipes !



54% des personnes recrutées sont des femmes

pour tendre toujours plus vers un environnement de travail mixte et équilibré!

55% des personnes recrutées ont - de 25 ans et + de 45 ans

car nous favorisons ainsi autant les plus jeunes que les seniors !



+ de 100 stagiaires, apprentis et contrat pro sur 2021

Former les jeunes et leur transmettre notre savoir-faire nous tient à cœur!



Index égalité femmes/hommes 92/100

En progression de 9 points depuis 2019!

Groupes de travail et feuilles de route

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

Sante, sécurité et QVT :

- Objectif -50% d'accidents du travail avec arrêt sur 5 ans dans une dynamique de sécurité/ prévention santé (Programme DUPONT)
- Poursuivre les démarches d'amélioration des conditions de travail (ergonomie des postes, ...)
- 100% de nos collaborateurs formés à la sécurité (Risk Factor)

Insertion professionnelle:

- Objectif: + 200 embauches CDI en 2022
- Renforcer et développer l'accueil des stagiaires, apprentis et contrats de professionnalisation : accueillir plus de 150 d'entre eux chaque année à partir de 2023

École St Michel

- Objectif: 100% de l'encadrement de proximité et des commerciaux formés via l'École St Michel
- Objectif: + 11 000 h de formation et + 400 stagiaires en 2022 pour l'École St Michel

Index égalité femmes/hommes

• Objectif d'atteindre un score de 95/100





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



84%

TAUX DE RECYCLABILITÉ

de nos emballages, principalement en carton & emballage UVC

61%

des matériaux utilisés
SONT D'ORIGINE RECYCLÉE

NOS SITES DE FABRICATION

Chez St Michel, nous nous fixons des objectifs rigoureux et réalistes afin de limiter notre impact environnemental et contribuer à la préservation de notre planète.

Management de l'énergie

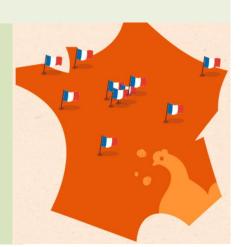


- Relamping progressif par LED des ateliers,
- Récupération de la chaleur fatale des compresseurs et des installations de production de froid pour chauffer l'eau des sites,
- Plusieurs projets de centrales photovoltaïques en autoconsommation,
- Diagnostic énergétiques volontaires et déploiement de plans d'actions,
- Soutien de projets de méthaniseurs locaux alimentant la boucle de consommation du site en biogaz.

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 recettes.





NOTRE SITE ST MICHEL DÉVELOPPEMENT (41):

- 1ère 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 50.000L 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.**

61% des matériaux utilisés pour nos emballages sont d'origine recyclée, soit près de 4 530 tonnes



84% : 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!







90% 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



Empreinte écologique

- Favoriser la valorisation énergétique de nos déchets et les réduire
- Maîtrise de nos consommations d'eau
- Auto-production et auto-consommation d'energie renouvelable (méthanisation et projet panneaux photovoltaïques)
- Projet de diminution des empreintes carbone

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.

Un ensemble d'actions et de mesures anti-corruption ont été prises , à savoir:

- Formations en interne réalisées par notre responsable juridique auprès des chefs de marché,
- Création d'une cartographie des risques indiquant les mesures de prévention,
- Diffusion d'une Charte éthique et revues des actions par le comité éthique.







Démarche de Progrès Annuelle