



La Mie Câline

Du bon grain au bon pain

Communiqué de presse – 18 novembre 2009

2009 : l'année de toutes les audaces pour La Mie Câline

En 2009, la franchise de terminaux de cuisson La Mie Câline était sur tous les fronts : accélération du développement, adaptation du concept de centre-ville aux zones commerciales périphériques, premiers pas à l'international, politique d'anticipation commerciale pour faire face à la récession, augmentation de sa capacité de production.

Un développement maîtrisé, tant au niveau de la sélection des franchisés que du contrôle des emplacements commerciaux (19 créations pures, 10 reprises de magasins existants... pour plus de 3.000 dossiers de candidatures traités depuis le 1^{er} janvier 2009 et la création de 150 nouveaux emplois).

Dans la même logique de croissance contrôlée, La Mie Câline s'apprête à accueillir une trentaine de créateurs d'entreprises en 2010 et à étoffer son parc de 25 magasins, c'est-à-dire à franchir le cap des 200 unités.

Pour accompagner cette accélération, l'enseigne a intensifié la fréquence des formations à destination des futurs franchisés. Quatre sessions « intégration » de deux mois sont désormais dispensées au siège par l'Ecole de Formation La Mie Câline et au sein de magasins formateurs.

Grâce à une politique d'appui proactive, l'exercice 2009 du réseau La Mie Câline se solde par une croissance de chiffre d'affaires + 3% (vs 2008).

Pour soutenir concrètement ses franchisés et préserver les marges des magasins, La Mie Câline investissait cette année dans un plan d'accompagnement de choc : politique de prix fixes, campagne d'affichage 4 x 3, actions commerciales dynamiques, innovations produit.

Résolument tournée vers l'avenir, l'enseigne poursuit son développement en centre-ville tout en s'attaquant à de nouveaux marchés.

1. **Les centres commerciaux** : création d'un premier pilote La Mie Câline dans le nouveau centre commercial de Tours (L'Heure Tranquille). Un format qui sera expérimenté en 2010 dans deux autres centres commerciaux.
2. **La restauration à table** : ouverture du second « solo-drive » La Mie Câline à table en périphérie commerciale de Laval.
3. **Les aires d'autoroute** : concrétisation d'accords avec les pétroliers en vue d'une adaptation du concept de restauration rapide La Mie Câline sur les autoroutes. Un premier point de vente ouvrira courant 2010. Trois unités supplémentaires sont d'ores et déjà programmées pour 2011.

4. L'export : premiers contrats de master-franchise (Catalogne et Belgique) et implantation de deux magasins en Espagne (San Sebastian et Barcelone) et d'un premier point de vente en Belgique.

Cette diversification permettra - une fois que les différents modèles économiques auront été validés sur plusieurs pilotes exploités en direct par l'enseigne - d'offrir aux franchisés qui le souhaitent de nouveaux axes de croissance.

Enfin, la plateforme de production du réseau située à Saint Jean de Monts (Vendée) passe de 10.000 à 14.500 m². Une réalisation audacieuse (5 M€) qui s'inscrit dans une démarche d'écologie industrielle.

100% responsable, dès janvier 2010, cet outil permettra à la SAS Monts Fournil de mieux servir le réseau de magasins La Mie Câline, d'optimiser la maîtrise des processus de consommation et de production, et d'accompagner l'enseigne dans ses nouveaux projets de croissance.

A propos de La Mie Câline :

Créé en 1985 par André Barreteau, fils et petit-fils d'artisans boulangers, le réseau La Mie Câline compte plus de 190 magasins en France et emploie près de 2.000 personnes.

Situés sur des emplacements de premier ordre, les magasins La Mie Câline participent au dynamisme du commerce local, où le service et l'accueil sont essentiels.

Certifiée ISO 9001 depuis 2004, la société Monts Fournil, unique site de fabrication du réseau, est implantée en Vendée, d'où l'enseigne est originaire. La certification ISO 9001 Service Franchise a quant à elle été obtenue en 2007.

En 2008, avec près de 40 millions de clients servis et 174 magasins, le réseau La Mie Câline réalisait un chiffre d'affaires de 123 M€ TTC (soit + 9,8% vs 2007). (www.lamiecaline.com)

La Mie Câline, 18 novembre 2009

Contact Presse : SBS.Com, Sylvie Baudard & Jean-Pierre Helleu
Tel : 01 47 28 99 54 - email : contact@sbscom.fr - Internet : www.sbscom.fr