

Halal : la Mie Câline attaque Eric Dick pour préjudice financier mais avoue ne s'être jamais si bien portée

écrit par Christine Tasin | 26 mars 2019

La Mie Câline vise les gares et les aéroports

Implantée depuis 1985 à Saint-Jean-de-Monts, l'enseigne de restauration ne s'est jamais aussi bien portée, et ce, malgré quelques polémiques dernièrement.

Entretien



David Girardeau, directeur général de La Mie Câline.

CREDIT PHOTO : QUESTFRANCE

Aujourd'hui, que représente La Mie Câline sur le marché ?

Notre réseau rassemble 240 magasins sur le territoire français, dont 230 franchises, menées par des entrepreneurs indépendants. Nous sommes sur des zones visibles. 2018 a été une année forte, avec dix-sept ouvertures. Mais le nombre de créations n'est pas une finalité, nous sommes à la recherche de beaux projets porteurs. Nos collaborateurs mettent les économies d'une vie dans le lancement d'une franchise.

Le halal dans vos sandwiches a récemment fait polémique. Que répondez-vous à vos détracteurs ?

Cette question ne se pose pas vraiment dans le grand ouest mais davantage dans des villes comme Marseille ou Saint-Etienne. La France compte six millions de musulmans et nous ne sommes pas sectaires. Nous proposons donc deux types de viande aux franchisés, halal ou non. Ensuite, nous leur demandons d'être honnêtes avec le consommateur, qui doit savoir ce qu'il mange.

Des vers ont aussi été trouvés dans une framboise, à Châteaubriant...

Les responsables sont des indépendants, et en tant que franchiseur, je ne peux pas les éviter. J'ai néanmoins signalé l'incident au fournisseur et j'ai demandé plus de rigueur, en plus d'un geste commercial envers le cli-



95 % des produits proposés par les franchises Mie Câline sont fabriqués au sein de l'usine de Saint-Jean-de-Monts.

CREDIT PHOTO : QUESTFRANCE

ent. Quand on a des plaintes, on les prend en charge et on fait au mieux.

Ce type de controverses freinent-elles votre développement ?

Pas vraiment. Notre chiffre d'affaires a augmenté de 2,5 % en 2018, une évolution supérieure au marché. Et puis, notre notoriété est au plus haut : nous sommes la cinquième marque citée spontanément sur notre créneau.

Vous ne comptez sûrement pas vous arrêter là...

Désormais, notre cheval de bataille, ce sont les autoroutes. Nous avons sept boutiques actuellement et nous comptons les développer. Nous visons aussi les gares et les aéroports. Pour l'instant, nous avons

ouvert deux magasins sur des lignes de métro, place Bellecour à Lyon, et Gare de Lyon à Paris. C'est un véritable vecteur de notoriété. Il y a beaucoup de passage sur ces emplacements.

La tendance est au bien manger, voulez-vous conquérir ce marché ?

Nous travaillons déjà avec des producteurs locaux, comme la laiterie de Montaigu et la charcuterie Petitgas d'Apremont pour le jambon. Nos croissants contiennent du beurre AOP et notre blé est 100 % français, avec cinq références de pains bios. Nous allons prochainement passer en farine CRC (cultures raisonnées contrôlées). Mais on ne veut pas aller trop vite et faire mourir nos franchisés vertueux. On y va donc en douceur.

Je précise aussi que nos produits surgelés sont décriés mais présentent un avantage : ils n'ont pas besoin de conservateurs.

Quels défis allez-vous devoir relever dans les années à venir ?

Être reconnu comme une entreprise responsable justement. Nous sommes mêmes prêts à nous lancer dans les emballages comestibles ! Mais il faut que cette offre existe sur le marché.

Autre enjeu pour nous : exister dans le monde digital. Les manières de consommer changent, avec la livraison à domicile, et il faudra s'adapter. Nous avons commencé : soixante de nos magasins sont en relation avec Uber Eats ou Deliveroo.

Éloïse LEVESQUE.

La main dans le pot à confitures...

La Mie Câline vise les gares et les aéroports

Implantée depuis 1985 à Saint-Jean-de-Monts, l'enseigne de restauration ne s'est jamais aussi bien portée, et ce, malgré quelques polémiques dernièrement.

Entretien



David Bégin, directeur général de La Mie Câline.

Aujourd'hui, que représente La Mie Câline sur le marché ?

Notre réseau rassemble 240 magasins sur le territoire français dont 200 franchises, menées par des entrepreneurs indépendants. Nous sommes sur des zones vitales, 2016 a été une année forte, avec dix-sept ouvertures. Mais le nombre de créations n'est pas une fin en soi, nous sommes à la recherche de beaux projets porteurs. Nos collaborateurs mettent les économies d'une vie dans le lancement d'une franchise.

Le halal dans vos sandwichs a récemment fait polémique. Que répondiez-vous à vos détracteurs ?

Cette question ne se pose pas vraiment dans le grand ouest mais davantage dans des villes comme Marseille ou Saint-Etienne. La France compte six millions de musulmans et nous ne sommes pas sectaires. Nous proposons donc deux types de viande aux franchisés, halal ou non. Ensuite, nous leur demandons d'être honnêtes avec le consommateur, qui doit savoir ce qu'il mange.

Des ventes ont aussi été trouvées dans une franchise, à Châteaurenault...

Les responsables sont des indépendants, et en fait que franchiseur, je ne peux pas les aider. J'ai néanmoins signalé l'incident au fournisseur et j'ai demandé plus de rigueur, en plus d'un geste commercial envers le client.



90 % des produits proposés par la franchise La Mie Câline sont fabriqués au sein de l'usine de Saint-Jean-de-Monts.

ent. Quand on a des plaintes, on les prend en charge et on fait au mieux.

De type de controverses frapperont-elles votre développement ?

Pas vraiment. Notre chiffre d'affaires a augmenté de 2,5 % en 2016, une évolution supérieure au marché. Et puis, notre notoriété est au plus haut : nous sommes la cinquième marque ciblée spontanément sur notre créneau.

Vous ne comptez sûrement pas vous arrêter là...

Certaines, notre cheval de bataille, ce sont les autoroutes. Nous avons six boutiques actuellement et nous comptons les développer. Nous visons aussi les gares et les aéroports. Pour l'instant, nous ne

ouvons deux magasins sur des lignes de métro, place Bellecour à Lyon, et Gare de Lyon à Paris. C'est un véritable vecteur de notoriété. Il y a beaucoup de passage sur ces emplacements.

La tendance est au bien manger, souhaitez-vous conquérir ce marché ?

Nous travaillons (Mia) avec des producteurs locaux, comme la farine de Montagu et la charcuterie Peligot d'Agremont pour le jambon. Nos croissants comprennent du beurre AOP et notre lait est 100 % français, avec cinq références de pains bio. Nous allons prochainement passer en farine OTC (autres réserves contrôlées). Mais on ne peut pas aller trop vite et faire mousser nos franchisés ailleurs. On y va dans un doucement.

Je précise aussi que nos produits surgelés sont décongelés mais présentent un emballage : ils n'ont pas besoin de conservateurs.

Quels défis allez-vous devoir relever dans les années à venir ?

Être reconnu comme une entreprise responsable patiemment. Nous sommes très impliqués dans nos emballages connectés. Mais il faut que cette offre existe sur le marché.

Autre enjeu pour nous rendre dans le monde digital. Les managers de consommation changent, avec la livraison à domicile, et l'usage mobile. Nous allons continuer à travailler de nos magasins soit en relation avec Uber Eats ou Deliveroo.

Étienne LEBLANC

our rappel, la Mie Câline a attaqué Eric Dic qui a dénoncé le tout halal dans plusieurs de ses magasins, vidéos à l'appui... sans que les consommateurs soient mis au courant.

A La Roche sur Yon, à Nantes... du halal, encore du halal, toujours du halal. Quand on sait que l'on peut mourir d'intoxication avec du halal et que l'on paye une dîme finançant les mosquées, il y a de quoi se faire des cheveux blancs.

<http://resistancerepublicaine.com/2018/09/16/a-la-mie-caline-d>

e-la-roche-sur-yon-tout-est-garanti-halal/

<http://resistancerepublicaine.com/2019/01/29/eric-dick-la-mie-caline-se-fiche-du-monde-il-ny-a-que-du-halal-a-nantes/>

Et La Mie Câline de porter plainte contre le Réalisateur des *Cloches se sont tues* (le film sort incessamment sous peu, nous y reviendrons très vite). Eric Dick a été condamné en première instance. On attend l'appel.

<http://resistancerepublicaine.com/2019/01/10/tout-halal-a-la-mie-caline-condamnation-de-eric-dick-pour-diffamation/>

On voit mal comment, avec cet aveu fait aux journalistes, la Mie Câline pourrait encore prétendre obtenir des dommages et intérêts...

Ceci étant on constate avec horreur que les choses vont dans le même sens, ce qui signifie que la charia est déjà instaurée de fait dans notre pays.

Vous dénoncez le halal, vous démontrez que l'on se fiche du consommateur ? Aucune incidence, les veaux continuent – et plus encore- de se servir à la Mie Câline qui se développe et propose de plus en plus de halal, partout en France. Et même bientôt dans les gares et aéroports... Ça pue !

Inversement, vous dénoncez l'islam, vous perdez votre boulot, vous êtes harcelé et menacé sur les réseaux sociaux et dans votre vie de tous les jours...

Ce monde sans morale, sans éthique, prêt à tout et surtout à renier son âme pour l'amour du fric, c'est le monde que Macron veut nous imposer, c'est le monde de Bruxelles et de la mondialisation, de la concurrence libre et non faussée, de l'invasion migratoire et de l'islamisation.

Il va se casser la gueule, forcément. Ne serait-ce que pour des raisons financières. Combien de temps encore pourrons-nous vivre à crédit, avec une dette astronomique, sans que tout ne s'effondre ?