



atelierm'alice

PARTAGEONS NOS SAVOIR-FAIRE

Démarche RSE

Document édité en juillet 2026





Démarche RSE

La démarche RSE d'Atelier m'alice s'inscrit dans nos activités de formation et d'accompagnement des professionnels de la filière. À travers nos engagements, nous souhaitons contribuer au développement des compétences, à la prise en compte des enjeux environnementaux du métier, à la qualité de vie au travail et à la proximité avec nos clients et nos territoires.



S'engager à mieux nourrir le consommateur

*En accompagnant les
professionnels de la filière*

Réduire notre impact sur l'environnement et la biodiversité

*En intégrant la durabilité
dans nos programmes de formation*

Cultiver une gouvernance, juste, agile & transparente

*Avec un ancrage territorial fort
au service de nos clients*

Faire grandir nos collaborateurs dans un environnement de travail sûr et équitable

*En développant les compétences
et la culture de la prévention*



S'engager à mieux nourrir le consommateur

*En accompagnant les
professionnels de la filière*

La qualité des produits proposés aux consommateurs repose avant tout sur les compétences des professionnels qui les fabriquent. À travers ses formations, Atelier m'alice accompagne les boulangers, pâtisseries et porteurs de projets dans le développement de leurs savoir-faire techniques, l'amélioration de leurs pratiques et l'optimisation de leur organisation de travail.

Notre objectif : transmettre les compétences nécessaires à la création de produits plus sains, plus nutritionnels et plus gustatifs.



Transmettre nos savoirs-faire par des formations techniques en boulangerie, pâtisserie et viennoiserie



Interventions réalisées par des formateurs et experts du métier



Accompagnement des professionnels tout au long de leur parcours



Mise à jour régulière des contenus pédagogiques



Expertise en panification aux levains, de la découverte au perfectionnement

En bref

sur la période du 1er août 2024 au 31 juillet 2025

14 358

heures de formation

807

clients

29

élèves CAP Boulangerie ont passé leur examen

96%

taux de réussite au CAP Boulanger

97%

satisfaction des clients formés

Le saviez-vous ?



Chaque saison, nous éditons un carnet de recettes imaginé par nos formateurs boulangers et pâtisseries, pour inspirer et accompagner chacun dans ses propres créations.

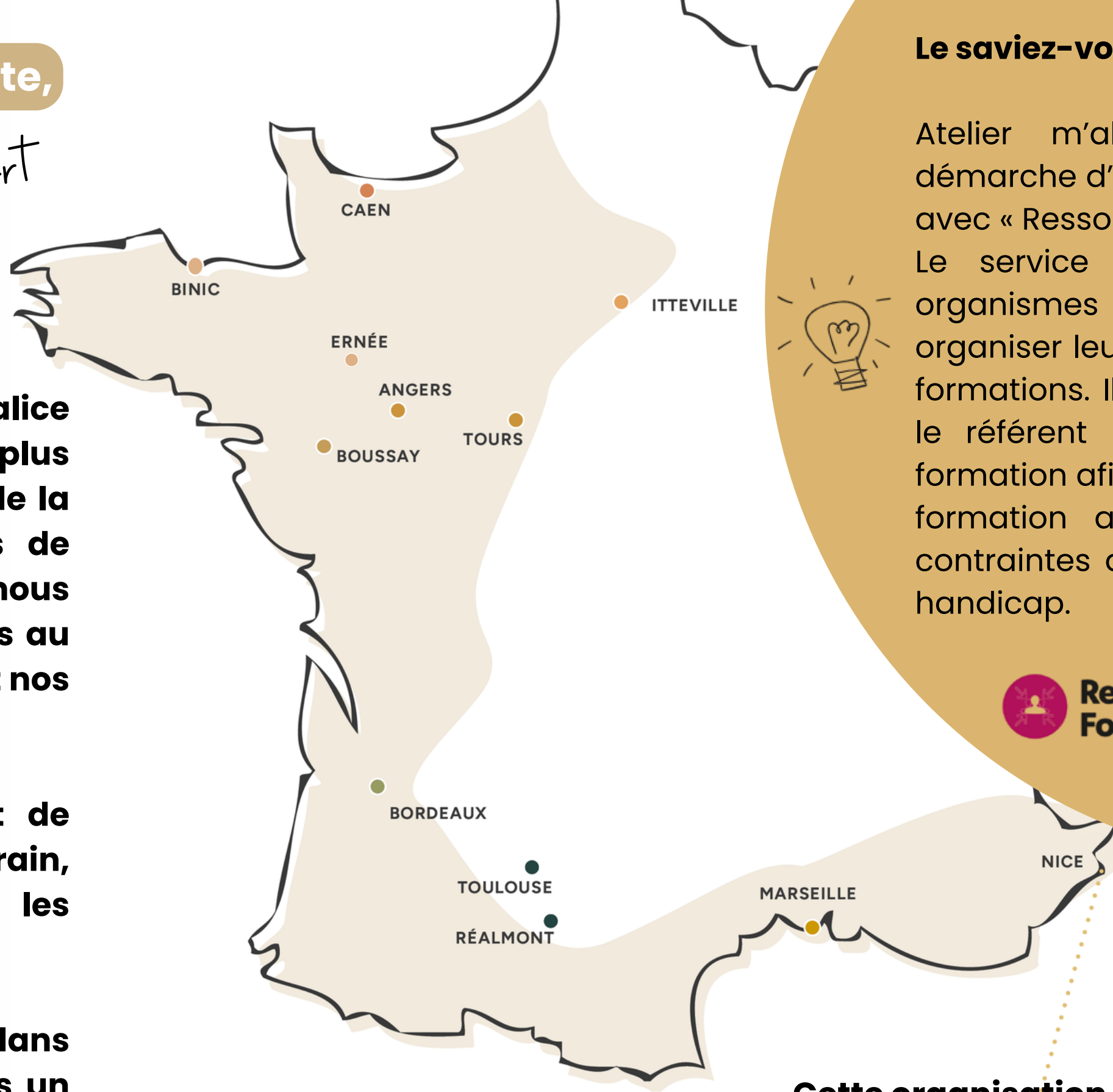
Cultiver une gouvernance, juste, agile & transparente

Avec un ancrage territorial fort au service de nos clients

Depuis sa création, Atelier m'alice développe son offre de formation au plus près des artisans et des entreprises de la filière. Grâce à un réseau de sites de formation répartis sur le territoire, nous proposons des formations accessibles au sein des bassins d'activité où exercent nos clients.

Cette présence locale nous permet de mieux comprendre les réalités du terrain, les attentes des professionnels et les spécificités de chaque territoire.

Atelier m'alice intervient aujourd'hui dans plusieurs régions françaises à travers un réseau de sites partenaires et de centres de formation.



Le saviez-vous ?

Atelier m'alice est engagé dans la démarche d'accessibilité de ses formations avec « Ressource Handicap Formation ». Le service permet d'accompagner les organismes de formation pour penser et organiser leur accessibilité et celle de leurs formations. Il est utile aussi pour conseiller le référent handicap de l'organisme de formation afin de proposer des parcours de formation adaptés aux besoins et aux contraintes des personnes en situation de handicap.



**Ressource Handicap
Formation**



Cette organisation permet :

- de limiter les déplacements des stagiaires ;
- de faciliter l'accès à la formation ;
- d'adapter nos interventions aux besoins des professionnels locaux ;
- de renforcer les liens avec les acteurs économiques de chaque territoire.

Réduire notre impact sur l'environnement et la biodiversité

*En intégrant la durabilité
dans nos programmes de formation*

Les métiers de la boulangerie et de la pâtisserie sont directement concernés par les enjeux liés à l'énergie, aux matières premières et à l'évolution des pratiques de production.

Chez Atelier m'alice, nous intégrons ces sujets dans nos parcours afin d'accompagner les professionnels dans une meilleure compréhension des impacts de leur activité et des leviers d'amélioration existants. 100 % de nos apprenants sont sensibilisés à l'importance d'une utilisation raisonnée des énergies dans leur environnement professionnel.

Valoriser des farines issues de filières engagées

Dans le cadre de ses formations, Atelier m'alice utilise principalement des farines issues de filières engagées et locales, notamment :



Ces choix permettent de mettre en œuvre les formations avec des matières premières reconnues pour leur régularité et leur qualité technique, tout en valorisant des filières agricoles engagées dans des démarches de progrès.

Déploiement géographique

En s'appuyant sur des laboratoires, fournils et espaces de formation déjà existants, nous facilitons l'accès à la montée en compétences tout en limitant les déplacements des participants et le recours à de nouvelles infrastructures.

En 2025, l'équipe Atelier m'alice a participé à la création de la Fresque de la Boulangerie Durable, un atelier collaboratif conçu pour se sensibiliser aux enjeux environnementaux de la filière.



Le saviez-vous ?

L'équipe d'Atelier m'alice travaille au quotidien pour une boulangerie plus durable, avec notamment la création de recettes végétariennes & anti-gaspi, en y intégrant la notion d'optimisation de production.

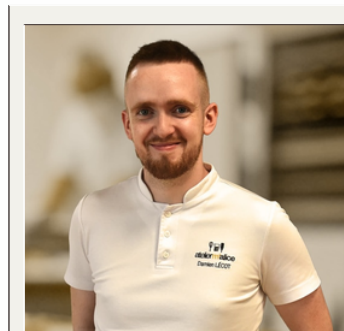
**Faire grandir nos collaborateurs
dans un environnement de
travail sûr et équitable**

*En développant les compétences
et la culture de la prévention*

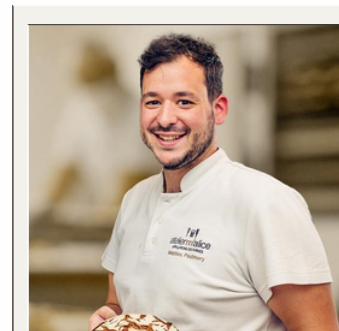
**Notre équipe rassemble des
parcours complémentaires :
Champion du Monde, Champion
de France, Compagnon du Devoir
et professionnels expérimentés de
la boulangerie et de la pâtisserie.
Cette diversité de profils favorise
le partage des connaissances,
l'entraide et l'apprentissage
mutuel au quotidien.
En encourageant la transmission
des savoir-faire et la montée en
compétences de chacun, **Marie
Clidière, responsable Atelier
m'alice**, cultive un environnement
de travail où l'expérience
individuelle contribue à la réussite
collective.**



Olivier COQUELIN
Formateur Atelier m'alice



Damien LECOT
Formateur Atelier m'alice



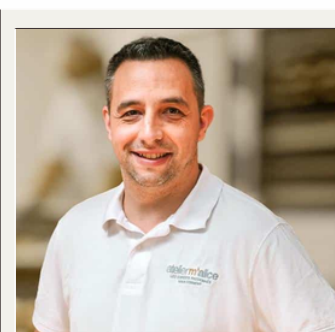
Mathieu PAULMERY
Champion de France Boulangerie 2021
Formateur Atelier m'alice



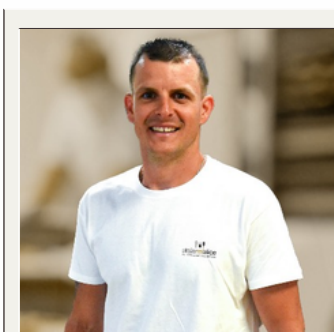
Franck FORTIER
Champion du Monde Boulangerie 2024
Formateur Atelier m'alice



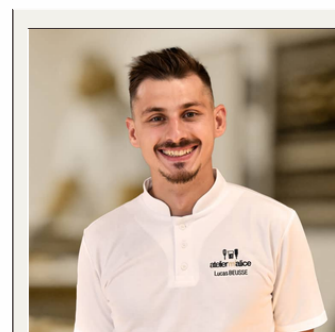
Abdel MCHICH
Formateur Atelier m'alice



Maxime PIONNEAU
Formateur Atelier m'alice



Benoît DAVID
Formateur Atelier m'alice



Lucas BEUSSE
Formateur Atelier m'alice



Nicolas WINDEL
Formateur Atelier m'alice



Matthieu POIDRAS
Compagnon du Devoir
Formateur Atelier m'alice



Nicolas RAGUET
Formateur Atelier m'alice

PROJET 2026-2027

Sensibilisation et formation aux risques psychosociaux (RPS)

Afin de renforcer sa démarche de
prévention, plusieurs collaborateurs
d'Atelier m'alice seront formés aux
risques psychosociaux.

L'objectif est de développer une
culture commune de l'écoute, de la
prévention et du bien-être au travail
au sein de l'équipe, et autour des
apprenants.



Formation des équipes

12,5 heures

par stagiaire
sur la période du 1er août 2024 au 31 juillet 2025



Le Fromenteau
44190 Boussay
Tél. 02 51 718 718



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

