

Communiqué de presse – Janvier 2018

Mademoiselle Desserts, le référent qui apporte la meilleure solution de pâtisserie aux professionnels.



Des listes d'ingrédients de plus en plus courtes ! Des produits toujours plus responsables !

Naturalité, Simplicité, Origine, Produits locaux, Santé... sont parmi les principaux critères guidant aujourd'hui le choix des consommateurs en alimentaire. Mademoiselle Desserts a lancé en 2017 un programme appelé Clean M pour renforcer encore la confiance et l'intérêt de ses clients et des consommateurs.

L'objectif est, d'une part, de réduire au maximum la longueur des listes d'ingrédients en évitant les additifs dès que possible. C'est aujourd'hui une préoccupation quotidienne de l'ensemble des équipes R&D du groupe.

D'autre part, une attention toute particulière est portée vers la qualité de l'approvisionnement en matières premières. Les équipes Achats et Développement durable en font un prérequis incontournable avec notamment une démarche d'évaluations de la responsabilité sociétale des fournisseurs.

Cela se traduit par l'élaboration de nouveaux desserts, définis au laboratoire R&D puis industrialisés. De nombreuses réalisations sont déjà en cours voire déjà abouties.

Exemple : utilisation de la farine issue de blés français, des œufs frais issus de modes d'élevages respectant le bien-être animal, du chocolat issu de commerce équitable, des développements en cours et des produits « very clean » ...

Le maître mot : conserver le goût du plaisir quotidien en dégustant d'excellentes pâtisseries.

Contacts :

Barbara Bosquette, Responsable communication et développement durable

b.bosquette@mdesserts.com

Fanny Barbe, Chef de produit junior

f.barbe@mdesserts.com

Mademoiselle
DESSERTS
• IN LOVE WITH PATISSERIE •