

Mademoiselle DESSERTS

▪ IN LOVE WITH PATISSERIE ▪

RAPPORT DE RESPONSABILITÉ
SOCIÉTALE - 2017



DESTINATION DESSERTS
DURABLES

DESTINATION: SUSTAINABLE
DESSERTS



Ceci est notre **Communication sur le Progrès** sur la mise en œuvre des principes du **Pacte mondial des Nations Unies**.

Nous apprécions vos commentaires sur son contenu.

TABLE DES MATIÈRES

- P 03** Entretien avec le Président
- P 04** Gouvernance et RSE : une application stratégique !
- P 05** Destination Desserts Durables : ensemble pour construire l'avenir
- P 06** 20 engagements pour bâtir l'avenir
- P 08** Renforcer notre gouvernance
- P 10** Profil d'entreprise
- P 12** Nos produits, ambassadeurs de notre savoir-faire
- P 13** Un ancrage local équilibré en France... en développement à l'international
- P 14** Assurer notre pérennité économique
- P 20** Être un employeur responsable
- P 26** Préserver l'environnement
- P 30** Assurer notre impact sociétal et notre ancrage local

NOS SITES INDUSTRIELS

- P 32** Valade
- P 36** Broons
- P 40** Renaison
- P 44** Saint Renan
- P 48** Corby
- P 52** Maidenhead
- P 60** Weert
- P 59** Taunton
- P 60** Thenon

ENTRETIEN AVEC LE PRÉSIDENT



Comment évolue le groupe Mademoiselle Desserts en France... ?

En 2017, le groupe Mademoiselle Desserts continue son déploiement en France et hors de France. Nous avons inauguré au mois d'octobre un nouvel atelier à Thenon, en Dordogne, qui s'étend sur 1 600 m². Cet atelier nous permet de conjuguer les activités de production de flans crus, flans cuits et fonds vides cuits, ainsi que les activités de conditionnement de produits frais pour notre nouvelle marque propre Oh Oui ! Ce site offre un double avantage : sa position géographique idéale et le savoir-faire de notre partenaire logistique STEF, permettant de livrer toute la France en 24 heures pour nos produits à marque Oh Oui ! Ce projet a pour vocation de soutenir le développement du groupe en France et à l'international dans les prochaines années. Le site Mademoiselle Desserts Thenon emploie actuellement 18 salariés.

...et hors de France ?

Le groupe compte désormais 1 400 salariés dont 47% travaillent hors de France. Notre dernière acquisition se trouve à Taunton au Sud-Ouest de l'Angleterre, dans le comté du Somerset. Une nouvelle organisation s'est mise en place au Royaume-Uni. Nous avons désormais 3 sites industriels, chacun avec des savoir-faire incroyables en desserts et snacking anglo-saxons de grande qualité !

De vraies synergies se mettent en place entre les différents sites. Ainsi le cheesecake ou le caramel shortcake sont vendus partout en Europe, les pâtisseries sans gluten fabriquées à Maidenhead dans un atelier dédié font partie des produits phares de notre nouvelle gamme Oh Oui ! vendue en France. Le palmier régale les consommateurs en Suisse ou en Allemagne, tandis que les chouquettes ou encore le carrot cake réalisés avec des carottes fraîchement râpées sont proposés aux USA !

Quels sont les enjeux RSE pour votre activité ?

Naturalité, simplicité, origine, produits locaux, santé... ce sont les termes cités par les consommateurs sur les critères de choix des aliments. C'est pourquoi nous avons lancé en 2017 le projet CLEAN M. Notre objectif est d'avoir des listes d'ingrédients les plus « clean » possible. Nous avons donc commencé à lister l'ensemble des ingrédients des produits du groupe, en France, en Angleterre et aux Pays-Bas. Nous faisons un focus particulier sur les colorants, conservateurs, émulsifiants... l'idée étant de les réduire au maximum voire de supprimer certains indésirables tels que la matière grasse végétale hydrogénée ou le colorant blanc E171 dans certains décors.

En parallèle des ingrédients, nous travaillons sur les critères « durables » des matières premières : source responsable (RSPO, fair trade...), ingrédients locaux avec des circuits les plus courts possibles, évaluation de nos fournisseurs sur des critères qualité mais également environnementaux, sociaux.

Nous avons également décidé d'associer un aspect « nutrition », avec le projet Nutri M. Nous élaborons désormais nos recettes avec moins de sel, moins de sucre... mais sans compromettre les qualités sensorielles des produits ! Un vaste programme pour les équipes R&D, entre autres, mais indispensable au développement du groupe.

GOVERNANCE ET RSE : UNE APPLICATION STRATÉGIQUE !

Depuis 2007, Mademoiselle Desserts s'est engagée dans une politique de développement durable et communique ses résultats de façon régulière et transparente à travers son rapport annuel RSE.

Les enjeux et indicateurs Environnementaux, Sociaux et de Gouvernance (ESG) sont discutés avec les actionnaires du groupe, à savoir Equistone Partners Europe qui est l'actionnaire majoritaire du Mademoiselle Desserts, Azulis Capital et Cerea qui sont associés en minoritaire.

Relier la performance financière de l'entreprise à son impact environnemental et social est indispensable à des prises de décisions responsables et pérennes. Une stratégie d'entreprise responsable et visionnaire intègre la RSE et les attentes des parties prenantes.

Reconnaître que la façon de délivrer le résultat est désormais aussi importante que le résultat lui-même, est un gage de réussite.

Nous travaillons sur la gestion prévisionnelle des carrières, la lutte contre les discriminations, le suivi des accidents de travail, les démarches d'achats responsables, la mesure de l'impact de nos activités sur l'environnement... L'ensemble de ces actions contribue à l'obtention d'un résultat toujours meilleur pour l'entreprise.

Depuis plusieurs années, nous partageons nos bonnes pratiques en terme de RSE, les initiatives, les indicateurs... Nous menons également une veille active sur les réglementations ou encore les alertes.

Afin d'anticiper les risques, intégrer nos responsabilités et être proactifs pour garantir une croissance économique durable, le comité RSE se réunit 4 fois par an. Il est composé du Comité de Direction du groupe.



DESTINATION DESSERTS
DURABLES

■
*DESTINATION: SUSTAINABLE
DESSERTS*

DESTINATION DESSERTS DURABLES ENSEMBLE POUR CONSTRUIRE L'AVENIR

Nous avons présenté jusqu'à présent notre projet DDD 2018 : création d'un comité stratégique, croissances externes au Royaume-Uni et aux Pays-Bas, 5% du chiffre d'affaires réalisé en Asie, lancement de notre marque Oh Oui !, lancement des filières d'achats responsables....

Le challenge a été relevé et en 2018 nous poursuivons donc notre ambition avec DDD 2022.

- Poursuivre la stratégie de croissance externe
- Déployer la politique achats responsables au niveau du groupe
- Asseoir les organisations mises en place en France, au Royaume-Uni et aux Pays-Bas
- Optimiser nos systèmes d'informations
- Déployer les synergies : produits – pays – clients, dans le cadre de notre projet SYN M
- Favoriser les ingrédients nobles, les recettes simples, pour des pâtisseries alliant plaisir et responsabilités, dans le cadre de notre projet CLEAN M
- Optimiser les valeurs nutritionnelles des produits, moins de sucre, moins de sel..., dans le cadre de notre projet NUTRI M
- Développer notre marque employeur
- Accroître la communication digitale

DESTINATION DESSERTS DURABLES

20 ENGAGEMENTS POUR BÂTIR L'AVENIR

RENFORCER NOTRE GOUVERNANCE		ENGAGEMENTS	NOS INDICATEURS	2016	2017
Gouvernance	1	Appliquer les bonnes pratiques de gouvernance	Créer et animer un comité stratégique	Réalisé	Réalisé
			Poursuivre notre engagement auprès du Global Compact	Réalisé	Réalisé
	2	Faire évoluer la culture de l'entreprise	Intégrer les acquisitions	Quality Pastries	Taunton
			Assurer l'évolution d'une culture très BtoB vers une culture davantage BtoC	Lancement de la nouvelle marque	Marque Oh Oui !

ASSURER NOTRE PÉRENNITÉ ÉCONOMIQUE		ENGAGEMENTS	NOS INDICATEURS	2016	2017
Pérennité économique	3	Pérenniser la satisfaction client	Adapter l'organisation commerciale France et Internationale	Réalisé	Réalisé
			Nombre de réclamations pour 100 tonnes de produits livrés	2,52% ²	1,95% ²
			Nombre d'exercice de gestion de crise réalisé	2 ¹	2 ¹
	4	Développer l'étendue de notre gamme et les innovations produits	Part de CA réalisé avec des produits de moins de un an	15% ²	12% ²
			Part du CA consacré à la R&D	1,1% ²	1,2% ²
	5	À partir de notre base industrielle, développer les exportations et l'internationalisation du groupe	Part de CA hors France pour suivre la politique d'acquisition et leur intégration	45%	47%
	6	Garantir des produits bons, sains et sûrs	Nombre de produits référencés en 2017 suite à panel consommateurs - clients	309 ¹	320 ¹
			Nombre de matières contenant des OGM - colorants azoïques	0 ³	0 ³
			Part de produit utilisant de la matière grasse végétale hydrogénée	12% ¹	10% ¹
			Nombre de sites de production certifiés IFS et/ou BRC	7 sur 7 ³	9 sur 9 ³
			Pourcentage des fournisseurs ayant une certification Qualité - Sureté (%)	81% ²	82% ³
	7	Entretien notre outil moderne, efficace et intégré	Formalisation et mise en œuvre d'un référentiel d'excellence opérationnelle groupe	Réalisé pour 2 sites	Réalisé pour 4 sites ¹
			Montant des investissements M€	7 ³	9 ³

1 : Périmètre France uniquement 2 : Périmètre France et UK 3 : Périmètre France, UK et Pays-Bas

Les entreprises que nous intégrons ne sont pas forcément au niveau du groupe sur tous les critères. En les ajoutant aux périmètres, nos indicateurs peuvent donc se dégrader.

ÊTRE UN EMPLOYEUR RESPONSABLE		ENGAGEMENTS	NOS INDICATEURS	2016	2017
Santé et sécurité	8	Améliorer la protection de la santé et sécurité au travail	Taux de fréquence	35 ¹	35 ¹
			Nombre de sites selon le référentiel OHSAS 18001	1 ³	1 ³
Ethique	9	Élaborer, diffuser et veiller à l'application de notre charte éthique	Part des nouveaux collaborateurs sensibilisés à la charte éthique	96% ²	100% ³
Formation	10	Accompagner le développement des parcours professionnels	Part de salariés formés	51% ²	50% ³
			Nombre total d'heures de formation dispensées	13 964 ²	10 705 ³
Emploi	11	Développer notre attractivité	Nombre de Curriculum Vitae reçus de façon spontanée	En cours	En cours
			Dispositif d'intéressement et de participation	Oui	Oui
Dialogue social	12	Développer le dialogue social	Nombre d'Accords signés	8 ¹	8 ¹
			Mise en place et suivi de Tableau De Bord sociaux	Réalisé	Réalisé
Climat social	13	Favoriser un bon climat social	Nombre de rencontres annuelles de dialogue ouvert et transparent entre le président et l'ensemble des salariés	9 ²	10 ³

PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT		ENGAGEMENTS	NOS INDICATEURS	2016	2017
Énergie	14	Optimiser notre efficacité énergétique (électricité et gaz)	Consommation de gaz par tonne de produit fabriqué	344 KWh/T ³	358 KWh/T ³
			Consommation de gaz	15 417 275 KWh ³	15 657 922 KWh ³
			Consommation électricité par tonne de produit fabriqué	832 KWh/T ³	913 KWh/T ³
			Consommation d'électricité	37 268 573 KWh ³	41 494 642 KWh ³
			Nombre de Tonnes équivalent CO2 des sites (Bilan GES scope 1 et 2)	7 569 ²	11 596 ²
Eau	15	Réduire les consommations d'eau	Consommation d'eau par tonne de produit fabriqué	3,27 m ³ /T ²	3,63 m ³ /T ³
			Consommation d'eau	146 502 m ³ ²	164 924 m ³ ³
Déchets	16	Réduire les pertes de matières premières, trier et valoriser les déchets	Poids total des déchets	4 132 T ²	4 737 T ²
			Taux de recyclage	69% ²	74% ¹
GES	17	Réduire l'impact des émissions de GES issues des matières premières et emballages - Réduire notre impact carbone	Nombre d'actions mises en place par les fournisseurs de matières premières ayant un fort impact CO2	En cours	En cours

ASSURER NOTRE IMPACT SOCIÉTAL ET NOTRE ANCRAGE LOCAL		ENGAGEMENTS	NOS INDICATEURS	2016	2017
Impact sociétal et ancrage local	18	Acheter responsable et durable Renforcer notre partenariat avec nos fournisseurs clés	Part du CA des fournisseurs ayant fait l'objet d'une évaluation RSE	8,7% ¹	20% ³
			Part dans notre Chiffre d'Affaires ayant des contrats longs (>12 mois)	25,8% ¹	24% ¹
	19	Privilégier les achats locaux dès que possible	Part des fournisseurs en matières premières et emballages en local (< 250km)	21,2% ¹	22% ¹
20	Pérenniser et dynamiser notre ancrage local	Nombre d'associations aidées	422 ¹	300 ²	
		Nombre de parts de desserts offertes aux associations	82 716 ²	373 586 ²	

RENFORCER NOTRE GOUVERNANCE



ENGAGEMENT N°1 APPLIQUER LES BONNES PRATIQUES DE GOUVERNANCE

OPTIMISER L'ORGANISATION DE LA GOUVERNANCE.

Notre stratégie de croissance externe nous incite à optimiser notre modèle de gouvernance à nos activités et nos processus. Ainsi nous avons adapté notre organisation en confirmant Mademoiselle Desserts France et en créant Mademoiselle Desserts UK et Mademoiselle Desserts Weert au Pays-Bas.

Chaque comité exécutif, dirigé par Didier Boudy, se réunit de façon mensuelle.

L'objectif est notamment de permettre une concertation approfondie entre le Président, le secrétaire Général et les équipes dirigeantes sur les grands sujets touchant la vie de l'entreprise et de donner au Président la capacité de pouvoir représenter le groupe dans ses relations et auprès des actionnaires.

Exemple d'une belle reconnaissance

En 2017, le groupe a remporté le Grand Prix des Entreprises de Croissance 2017 dans la catégorie « Agro-alimentaire & Bio ». Le jury était composé de chefs d'entreprises, du ministère de l'Economie et des Finances, de Croissance Plus... Nos actions concernant les critères d'innovation, de pérennité, de performance, de création d'emplois ou encore de responsabilité sociale, sociétale et environnementale nous ont permis de remporter ce prix.



POUR SUIVRE NOTRE ENGAGEMENT AUPRÈS DU GLOBAL COMPACT

Après avoir rejoint le réseau français du Global Compact, Mademoiselle Desserts a rejoint le réseau UK.

Cet engagement confirme notre volonté d'intégrer la RSE au quotidien dans nos actions et de travailler sur les Objectifs de Développement Durable (ODD) ou SDG (Sustainable Development Goals). Le Global Compact accompagne les entreprises dans cette intégration et leur participation à l'agenda 2030.

Notre charte éthique permet de répondre par exemple, à notre engagement sur l'ODD N°16, «mettre en place des institutions efficaces, responsables et ouvertes à tous ».

NOUS SOUTENONS
LE PACTE MONDIAL



ENGAGEMENT N°2 FAIRE ÉVOLUER LA CULTURE DE L'ENTREPRISE

OH OUI ! LA NOUVELLE MARQUE DE PÂTISSERIE QUI VA BOUSCULER LES RAYONS !

« J'aimerais bien terminer ma pause snacking par une pâtisserie de qualité mais l'offre présente actuellement ne me le permet pas ». Telle est la problématique rencontrée par de nombreux consommateurs. Alors, chez Mademoiselle Desserts, en Amoureux de la Pâtisserie que nous sommes, nous avons décidé de créer Oh Oui !

Oh Oui ! est un nom affectif et ludique, compréhensible à l'étranger, pour proposer de bonnes pâtisseries fraîches au rayon snacking. Nous avons donc sélectionné pour commencer, une gamme de 8 pâtisseries issues de nos différents sites de production, qu'ils soient français, anglais ou hollandais.

Nous avons construit une nouvelle usine dédiée au conditionnement des produits Oh Oui !, implantée dans les locaux de STEF à Thenon en Dordogne, dans le cadre d'un projet de coopération industrielle entre les deux groupes. L'inauguration du site s'est tenue en présence de nombreuses personnalités de la région.



Toute l'équipe de Mademoiselle Desserts à Thenon est présentée à travers cette vidéo :
<https://www.youtube.com/watch?v=d74y8HYzRVw>

POUR RÉSUMER, LA RECETTE UNIQUE DE OH OUI ! C'EST :

- Des produits gourmands, d'une qualité comparable à celle du rayon boulangerie
- Des recettes simples, avec des listes d'ingrédients courtes et des matières premières nobles
- Une gamme segmentée selon les envies des consommateurs identifiées par 4 couleurs :
 - Le orange pour les envies de produits acidulés, fruités comme la Tartelette au citron de Sicile, ou le Strawberry cheesecake
 - Le rouge pour les envies de produits traditionnels comme l'incomparable flan pâtissier ou l'exquis Financier aux pommes
 - Le mauve pour les envies de produits au chocolat comme l'addictif fondant au chocolat
 - Le bleu pour les envies de produits plaisir « sans » comme le sans gluten : le Moelleux amande framboise sans gluten, le Brownie sans gluten, le Caramel & chocolate shortcake sans gluten
- Une marque transparente, qui explique aux consommateurs, par le biais de vidéos, comment nos produits sont réalisés dans nos propres ateliers.
- Une marque « amie » qui « donne » ses recettes grâce aux tutos diffusés sur les réseaux sociaux pour que les consommateurs puissent refaire chez eux le fondant au chocolat ou le strawberry cheesecake, par exemples
- Tous ces ingrédients réunis pour : « Faire de chacun de vos instants desserts, un vrai moment de plaisir et d'émotion ! »

PROFIL D'ENTREPRISE

UNE ENTREPRISE DE TAILLE INTERMÉDIAIRE EN CROISSANCE



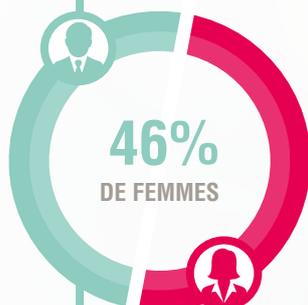
1400
COLLABORATEURS



9 sites
INDUSTRIELS
5 EN FRANCE / 3 EN ANGLETERRE
/ 1 AUX PAYS BAS



57 550 m²
DE SURFACE DE PRODUCTION



42 ans
ÂGE MOYEN



10 700 heures
DE FORMATION DISPENSÉES



50 % des produits
LIVRÉS À LA GMS

50 % des produits
LIVRÉS À LA RESTAURATION
HORS FOYER



53% du Chiffre d'Affaires
EN FRANCE



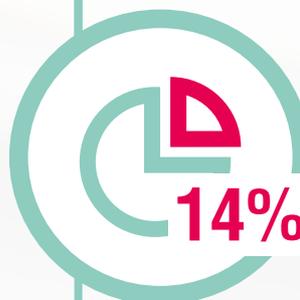
47% du Chiffre d'Affaires
À L'INTERNATIONAL



2 774 références
DE PRODUITS FINIS



220 millions d'€
DE CHIFFRE D'AFFAIRES



1 fond d'investissement
MAJORITAIRE : EQUISTONE



2 fonds d'investissement
QUI NOUS SUIVENT DEPUIS 7 ANS :
AZULIS CAPITAL ET CEREAL



NOS PRODUITS, AMBASSADEURS DE NOTRE SAVOIR-FAIRE



LES FONDS

Sucrés, feuilletés
brisés ou pizza



LES TARTES

En pâte feuilletée,
sucrée ou brisée.



PÂTE À CHOUX

Éclairs, chouquettes, choux
vides ou fourrés



LES ENTREMETS

Individuels et à partager



BANDES & FEUILLES

Bande charlotte, feuilles
génoises et jocondes



MILLE-FEUILLES

Une vraie révolution



LES KITS

Pour Charlottes,
et pour entremets à façon



LE SNACKING & MINI GOURMANDISES

Pauses gourmandes



LE FLAN

Natures, parfums chauds



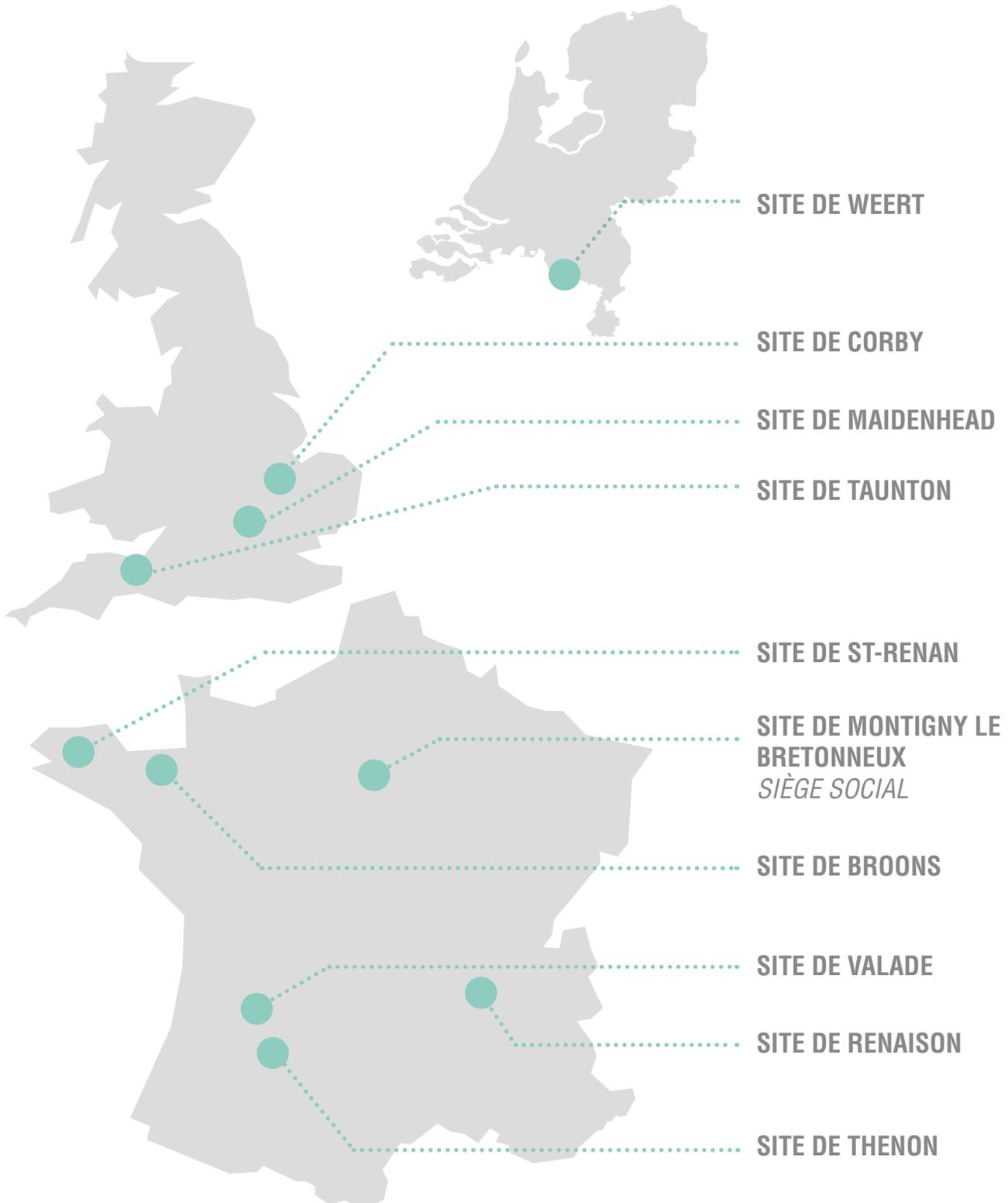
ENGLISH & US DESSERTS

Carrot cake, caramel short
cake, brownie, ...

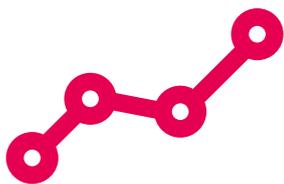
Mademoiselle
DESSERTS

• IN LOVE WITH PATISSERIE •

UN ANCRAGE LOCAL ÉQUILIBRÉ EN FRANCE... EN DÉVELOPPEMENT À L'INTERNATIONAL



ASSURER NOTRE PÉRENNITÉ ÉCONOMIQUE



ENGAGEMENT N°3 PÉRENNISER LA SATISFACTION CLIENTS

ADAPTER L'ORGANISATION COMMERCIALE FRANCE ET INTERNATIONALE

En 2017, la réorganisation de l'Administration Des Ventes a continué sur sa lancée... Des binômes « commercial – ADV » ont été constitués afin de rendre plus efficaces les échanges d'informations et les méthodes de travail des équipes pour un suivi optimisé des dossiers clients. Chaque compte clé travaillera ainsi en totale collaboration avec une assistante commerciale dédiée. En 2018, cette organisation sera opérationnelle pour l'ensemble de l'équipe après de nombreuses sessions de formations.



Il s'agit également de permettre un épanouissement personnel plus fort pour chaque personne de l'équipe en diversifiant les tâches et en renforçant les relations avec les clients En 2017 nous avons également recruté deux personnes au sein du service ”

Témoigne **Marie laure Valade**
Responsable Administration des Ventes.

Nous avons créé une base de données répertoriant tous les produits, les clients, les contrats... Nous prévoyons en 2018 d'alimenter cette base de données pour l'ensemble du service. Cela permettra de répondre de manière encore plus rapide et plus fiable aux demandes de plus en plus poussées de notre clientèle.



DES INTÉRACTIONS ENTRE LES SITES

L'installation de la nouvelle usine de Thenon a induit des changements au niveau de l'organisation du groupe et a entraîné une mobilité interne des équipes.



J'ai eu l'occasion de changer de poste, pour passer du site de Valade à celui de Thenon. Auparavant, j'occupais le poste d'assistante au sein de l'administration des ventes. Aujourd'hui, je gère les approvisionnements, les réceptions des matières premières et emballages pour les deux lignes de production ainsi que la gestion des stocks, la saisie et l'expédition des commandes clients, tout en planifiant les productions Oh Oui!. Je m'occupe également de calculer les prix de ventes, rédige des offres tarifaires, renseigne des documents logistiques, des demandes d'échantillons, créé des comptes clients, des tarifs, assure l'intendance et la gestion des flux... Ce changement de poste est véritablement enrichissant et me permet d'apprendre de nouvelles choses tous les jours ! ”

Un vrai challenge ! Témoigne **Virginie Dousseau**

Autant dire que Virginie dispose d'un grand savoir-faire et d'une polyvalence à toute épreuve pour notre nouvelle usine de production !

ENGAGEMENT N°4 DÉVELOPPER L'ÉTENDUE DE NOTRE GAMME ET LES INNOVATIONS PRODUITS

LES ENTREMETS ET TARTES À L'HONNEUR CHEZ MADEMOISELLE DESSERTS

En 2017, l'équipe des Chefs a travaillé dans la plus grande tradition pâtissière, animée par la passion du bon, du beau et surtout du goût !

C'est ainsi que Mademoiselle Desserts a mis en avant une gamme d'entremets riches en saveurs et couleurs avec du citron de Sicile, du cassis, de la mangue, ou des parfums plus chauds avec les façons liégeois, le nougat de Montélimar. Des charlottines, des roulades et des bavares viennent compléter la gamme.



Les tartes sont présentées en différents formats, en cru ou en cuit. La crème AOP d'Isigny ou le mélange incontournable chocolat, caramel et noisette signent cette gamme gourmande. La pâte feuilletée caramélisée est aussi un must à retrouver sur nos tartes et tartelettes : tous les arômes des fruits se dévoilent à la cuisson, sa couleur dorée et sa croustillance sont irrésistibles !



DES SAVOIR-FAIRE UNIQUES !



« Cela fait aujourd'hui bientôt 22 ans que je travaille dans l'entreprise. J'occupe le poste de superviseur pour la ligne feuilletage et gère une équipe d'environ 15 à 25 personnes. Notre savoir-faire est unique pour le feuilletage sucré en raison de son côté manuel, puisqu'il s'agit d'un type de pâte obtenue par abaissements et pliages successifs de couches alternant une pâte basique et une matière grasse.

Les différentes étapes de notre feuilletage sucré commencent d'abord par la détrempe, c'est-à-dire le mélange du sel, de la farine et de l'eau. Vient ensuite le rajout du beurre dans la pâte. Une fois la pâte bien homogène obtenue, nous la découpons en pâtons. C'est alors l'étape où la pâte est repliée manuellement puis est mise à reposer. Puis nous renouvelons l'opération encore une fois. Nous passons ensuite la pâte dans un laminoir afin d'obtenir une épaisseur au choix selon le produit. La fabrication d'un chariot d'environ 500 pâtons nécessite 2 heures où la pâte prend le temps de reposer.

Ainsi, pour la fabrication de cette pâte, nous n'utilisons que des produits naturels ce qui rend le goût et la texture incomparable. Différents produits peuvent ensuite être fabriqués avec cette pâte feuilletée, comme les palmiers, les pailles, les fonds de tarte... »

Lionel Lagarde, Superviseur, à Valade.



LES PRODUITS DE FIN D'ANNÉE



En 2017, Mademoiselle Desserts a élaboré un catalogue des produits de fin d'année, avec 111 références de produits, allant de la base kit pour élaborer soit même ses bûches, au produit fini à décongeler et servir. Notre adaptation envers nos clients et notre innovation en proposant des parfums raffinés ont été une des raisons de ce succès, comme la bûche charlotte poire caramel beurre salé, la bûche nougat framboise ou notre bûche crème au beurre grand marnier.



Le site de Renaison a ainsi vendu plus de 2 551 610 parts de bûches. Les amateurs de pâtisseries se sont principalement délectés avec les bûches crème beurre saveur vanille, chocolat et praliné ainsi qu'avec les bûches crème pâtissière !

Mademoiselle Desserts a également fêté les rois avec des galettes gourmandes ! Version classique à la frangipane ou premium à l'amande, elles ont connu un large succès avec leur feuilletage pur beurre.

MADemoiselle DESSERTS À TOUT MOMENT DE LA JOURNÉE !

Avec plus de 57% des foyers français qui achètent des produits de la gamme dite « snacking », ce segment est en plein essor. Grâce aux savoir-faire de ses différents sites en France, en Angleterre ainsi qu'aux Pays-Bas, plusieurs de nos produits appartenaient déjà à ce segment sans être clairement identifiés.

Mademoiselle Desserts a retravaillé son offre et mobilisé les équipes R&D pour proposer des produits adaptés aux différents moments de consommation : le petit déjeuner, le goûter, le déjeuner ou même le dîner ! Une plaquette a été créée à destination des clients.

Le lemon drizzle, le fruit loaf ou les scones fabriqués en Angleterre viendront égayer les réveils. Les spécialités feuilletées pur beurre sauront calmer un petit creux. Les barres emballées individuellement se transporteront partout !



ENGAGEMENT N°5

À PARTIR DE NOTRE BASE INDUSTRIELLE, DÉVELOPPER LES EXPORTATIONS ET L'INTERNATIONALISATION DU GROUPE.

NOTRE PRÉSENCE AU SIRHA



Mademoiselle Desserts a participé au salon du SIRHA, rendez-vous mondial de la restauration et de l'hôtellerie, au mois de janvier 2017, afin de présenter ses dernières innovations. Ce fut une belle occasion de mettre en avant la nouvelle identité Mademoiselle Desserts et notre marque Oh Oui !

Pour cela, nous avons voulu étonner et casser les codes : en plus d'une présentation décalée des produits, nous avons créé une unicité sur le stand en arborant, hommes et femmes, la même tenue ! La montre rose et les baskets blanches à lacets roses ont été très remarquées, cela nous a rendu vraiment accessible ! Ce qui prouve qu'un groupe qui grandit peut rester simple et communiquer sa bonne ambiance !

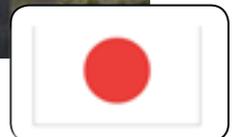
Une centaine de clients et prospects sont venus voir le stand, et principalement des visiteurs venus d'Europe et d'Asie.



5% DU CHIFFRE D'AFFAIRES EXPORT EN ASIE !

Nous avons respecté avec brio notre objectif, puisqu'en 2017, Mademoiselle Desserts a réalisé 5% du Chiffre d'Affaires Export en Asie ! Ce résultat est notamment dû à notre déploiement sur le Japon suite au partenariat avec l'enseigne Bon Chic Café, enseigne incontournable au Japon. Ce café vend exclusivement des produits Mademoiselle Desserts comme la feuillantine, le trois chocolats, l'opéra, la bande mangue passion ainsi que le café liégeois. Des tartes sont également vendues, créées à partir des fonds de tarte frangipane fabriqués sur le site de Valade. Environ 100 gâteaux individuels y sont vendus chaque jour.

L'enseigne envisage déjà d'ouvrir de nouveaux cafés sous forme de franchise dans plusieurs régions du Japon, notamment Tokyo et Osaka. Un bon présage pour Mademoiselle Desserts pour les années à venir!



VERS UN DÉVELOPPEMENT AU SEIN DE LA GRANDE DISTRIBUTION ANGLAISE !

En 2016, les sites de fabrication avaient passé avec brio les audits qualité de référencement auprès de la Grande distribution anglaise. En 2017, nous poursuivons notre développement au sein des enseignes de la grande distribution anglaise en proposant des produits de fin d'année.

Nous travaillons, par exemple, désormais avec le N°4 de la grande distribution anglaise sur une offre de tartelettes.



ENGAGEMENT N°6

GARANTIR DES PRODUITS BONS, SAINS ET SÛRS

CLEAN M



Naturalité, simplicité, origine, produits locaux, santé... sont les termes cités par les consommateurs sur les critères de choix des aliments. « Bien manger » est désormais un critère

d'achats.

C'est pourquoi nous avons lancé le projet **CLEAN M**.

L'objectif est d'avoir des listes d'ingrédients les plus « clean » possible. Nous avons donc commencé à lister l'ensemble des ingrédients des produits du groupe, en France, en Angleterre et aux Pays-Bas. Nous faisons un focus particulier sur les colorants, conservateurs, émulsifiants, huiles végétales... l'idée étant de les réduire au maximum voire de supprimer certains indésirables tels que la matière grasse végétale hydrogénée dans des margarines ou fourrages, le dioxyde de soufre qui est un conservateur ou encore le colorant blanc E171 dans certains décors.

En parallèle des ingrédients, nous allons travailler sur les critères « durables » des matières premières : source responsable (RSPO, fair trade etc), ingrédients locaux avec des circuits les plus courts possibles, évaluation de nos fournisseurs sur des critères qualité mais également environnementaux, sociaux etc.

NUTRI M S'ASSOCIE À CLEAN M

Au projet CLEAN M, nous avons décidé d'associer un aspect « nutrition » : moins de sel, moins de sucre, moins de gras... mais sans compromettre les qualités sensorielles des produits ! Un vaste programme pour les équipes R&D, entre autres, mais indispensable au développement du groupe.



MADEMOISELLE DESSERTS ACCOMPAGNE LA TENDANCE SANS-GLUTEN



Impossible de passer à côté de la tendance des produits « sans-gluten » qui s'affiche de plus en plus dans les rayons et les assiettes. Depuis 2013, Mademoiselle Desserts - The Handmade Cake Company - à Maidenhead propose des produits sans gluten de grande qualité sur un segment en forte croissance. Un atelier a été dédié à cette production. L'équipe se félicite d'avoir brisé les défis de la saveur et de la texture pour produire une gamme de gâteaux sans gluten très réussie qui a déjà reçu plusieurs prix - 5 Great Taste Awards - pour le Caramel Shortcake, le Carrot Cake ou encore le Brownie qui a même dépassé les ventes de la version classique !

Les ventes prévues sur les desserts Gluten Free pour 2017 continuent de progresser fortement, et atteignent désormais plus de 15% des ventes totales de l'usine.



ENGAGEMENT N°7 ENTREtenir NOTRE OUTIL MODERNE, INTÉGRÉ ET EFFICACE

NOS INVESTISSEMENTS

En 2017, Mademoiselle Desserts a investi 9 Millions d'euros dans ses sites de production et ses outils de travail. Ces investissements concernent des supports informatiques, de l'optimisation pour la Santé et la Sécurité au Travail des salariés, d'achats de nouveaux équipements pour augmenter les capacités des lignes de production, en France et hors de France.



En Angleterre, le groupe a investi dans des outils de découpes qui répondent à des demandes précises de formes de pâtisseries pour les compagnies pétrolières.

En France, afin de simplifier et moderniser les outils de télécommunication et la téléphonie, des autocommutateurs ont été déployés sur tous les sites. Ce système permet d'optimiser les interconnexions entre postes de travail, le standard etc.

“ Les outils de conférence téléphonique ont également été améliorés ce qui est très utile dans un groupe en développement à l'international et pour faciliter la communication entre les sites français. ”
Pascal Canaud, Responsable Informatique

De plus, Mademoiselle Desserts Renaison a investi 18 000 € dans des trackers, outils permettant de scanner les codes-barres afin de faciliter la préparation des commandes et la gestion des stocks de marchandise. Ce sont des instruments indispensables à la bonne gestion des stocks de marchandise afin d'identifier rapidement et de manière sûre les produits.



LE D-WAY

D-WAY

Depuis 2016, le groupe a mis en place son référentiel D-Way. Il s'agit d'une harmonisation des bonnes pratiques de management en usines pour tendre vers une excellence industrielle. Par ce référentiel, le groupe a la volonté de se différencier grâce à l'organisation de ses équipes et à ses méthodes de travail.

Mademoiselle Desserts souhaite devenir le compétiteur référent en visant l'excellence opérationnelle !

En 2017, nous avons pour objectif de mettre en place une généralisation de ce référentiel à tous les sites. Objectif atteint en finalisant l'intégration de l'outil par les équipes opérationnelles à Broons et Renaison ! Les autres sites déjà munis de l'évaluation D-WAY en 2016 ont pu réévaluer et mesurer leurs progrès pour aller vers une excellence industrielle en 2017.



“ Le D-Way est un outil extrêmement intéressant puisqu'il permet de nous situer de manière concrète et de fixer des objectifs futurs afin de nous améliorer. De plus, cet outil permet d'uniformiser certaines de nos pratiques et enfin d'élaborer des projets et actions ciblés. Sur le site de Broons, nous avons mis en place ce nouveau référent de performance industrielle. Notre évaluation s'est révélée se situer à un niveau stable avec une échelle de 35%. Notre objectif pour 2018 est de déployer ce diagnostic à l'ensemble des services afin de définir les outils à mettre en place. ”

Laurent Boscher, Responsable Méthodes, Broons

ÊTRE UN EMPLOYEUR RESPONSABLE

La Santé et la Sécurité des salariés de Mademoiselle Desserts demeurent la première priorité du groupe. Nous suivons et pilotons de façon très fine les indicateurs de taux de fréquence et de taux de gravité des accidents du travail. Des systèmes de management de la Sécurité sont établis sur les sites. La gestion prévisionnelle des emplois et des compétences est le deuxième axe stratégique de notre politique d'employeur responsable, nous encourageons également les parcours qualifiants. Favoriser les actions de soutien en faveur d'une bonne hygiène de vie, concernant notamment l'activité physique et sportive : Mademoiselle Desserts a mis en place en 2017 un challenge sportif pour ses équipes, celui ci sera animé et déployé davantage en 2018.

SANTÉ ET SÉCURITÉ

ENGAGEMENT N°8 AMÉLIORER LA PROTECTION DE LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ AU TRAVAIL

NOS ACTIONS DE PRÉVENTION

Les actions menées en 2017 confirment notre engagement : plus de 600 000€ ont été investis, notamment pour automatiser la palettisation des cartons de produits finis sur le site de Valade alors que cette action était précédemment manuelle.

A Broons, le projet « Passeport Sécurité » avait pour objectif d'optimiser l'accueil et la formation aux risques pour les travailleurs intérimaires.



A Saint Renan, la semaine de la Sécurité a été profitable à tous pour sensibiliser l'ensemble des salariés aux risques auxquels ils étaient exposés. Ces actions en faveur de la prévention des accidents ont connu un succès indéniable grâce aux compétences pédagogiques des salariés formés à la sécurité, qui étaient eux-mêmes formateurs auprès de leurs collègues.

Au sein de Corby, 17% des employés ont été formés sur les premiers secours afin de traiter des troubles éventuels tels que les commotions cérébrales, les crises d'épilepsie, les hémorragies... Des entretiens réguliers en groupe sont menés pour sensibiliser à la santé et à la sécurité sur le lieu de travail. De plus, des membres du personnel ont été formés afin d'identifier les risques potentiels et les préoccupations essentielles en matière de sécurité.

SPORT ET SANTÉ



En 2017, Mademoiselle Desserts s'est inscrite au « championnat des entreprises qui bougent »! Le groupe s'est engagé avec ses salariés dans le challenge « United Heroes ». Course, marche, natation, ski, vélo... Il suffit de connecter sa montre ou

son téléphone puis à chaque activité sportive des points s'incrémentent. Chacun peut suivre ses résultats de façon individuelle ou collective.

En novembre 2017, nous avons participé au Challenge MOVEMBER, dédié à la santé masculine, pour lier Santé, Prévention et Solidarité. Les participants ont collecté 16 338 points et Mademoiselle Desserts a reversé 817€ à la fondation.



ENGAGEMENT N°9 ÉLABORER, DIFFUSER ET VEILLER À L'APPLICATION DE NOTRE CHARTE ÉTHIQUE

La charte éthique est communiquée à l'ensemble des salariés du groupe et désormais affichée sur tous les sites. Cette charte est remise et expliquée en même temps que le contrat lors de l'embauche.

“ J'avais déjà entendu parlé de Mademoiselle Desserts, de sa politique RSE et de ses valeurs avant mon arrivée dans le groupe fin 2017, notamment par l'intermédiaire de la presse. Cet état d'esprit a contribué à mon souhait d'intégrer le Groupe. La charte éthique est un élément important car elle permet d'affirmer d'une manière claire les valeurs de Mademoiselle Desserts. Les thématiques abordées sont en lien avec mes propres valeurs, notamment le respect des hommes et des femmes, l'honnêteté et l'attention portée à l'environnement. **Florent Isoard**, Directeur du site de Saint Renan. ”



“ Je m'appuie sur cette charte en tant que responsable de production pour rappeler au personnel de production quel est le comportement attendu fixé par l'entreprise. C'est un outil complémentaire au règlement intérieur. Les mots en gras qui y figurent comme par exemple: « exemplarité, respect, politesse, non-discrimination, dialogue sociale » sont des valeurs fortes qui doivent être mis en pratique tous les jours sur le terrain. Les avoir noir sur blanc fixe un standard bien utile en cas de dérive. Explique **Yvan Gueho**, Responsable de Production à Brooms ”

CHARTÉ ÉTHIQUE

« L'éthique repose sur des principes d'action et de comportement respectés et mis en œuvre par l'ensemble de la Direction et par les salariés. »

01

RESPECT DES DROITS HUMAINS FONDAMENTAUX

Chaque salarié contribue aux engagements du groupe en matière de respect des droits humains fondamentaux.

Il s'engage notamment à **ne pas faire travailler les enfants, à ne recourir à aucune forme de travail forcé et à autoriser la liberté d'association et de représentation.**

Il veille à assurer le respect de ces droits dans son domaine de responsabilité et demande à ses partenaires ou fournisseurs d'avoir le même niveau d'exigences.

Des usines du groupe sont membres du SEDDEX, organisation à but non lucratif ayant pour vocation d'encourager les pratiques éthiques dans les chaînes d'approvisionnement mondial.

04

RESPECT ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Chaque salarié contribue, dans l'exercice de son activité professionnelle, aux efforts et engagements de l'entreprise en matière d'environnement.

Le groupe Mademoiselle Desserts contribue à la protection de l'environnement par **la réduction des déchets, la réalisation de tris rigoureux, l'optimisation des consommations d'énergie...**

Les sites ont également réalisé leur bilan «**Gaz à Effet de Serre**».

08

RELATION AVEC LES PARTIES PRENANTES

Les collaborateurs doivent veiller à respecter les engagements contractuels qui lient le groupe au client.

Un collaborateur ne doit pas divulguer à l'extérieur du Groupe les informations confidentielles qu'il détient en raison de ses fonctions ou incidemment du fait de son appartenance au Groupe.

Il ne peut pas non plus communiquer **d'informations confidentielles** à des collaborateurs du Groupe qui ne sont pas habilités à en prendre connaissance.

Chaque salarié est tenu de préserver la réputation du groupe et de **respecter l'image** de l'ensemble des sociétés en s'interdisant tout dénigrement de celle-ci et de ses collaborateurs.

02

PROHIBITION DE LA DISCRIMINATION ET RESPECT DE LA VIE PRIVÉE

Chaque salarié s'engage à ne pas opérer aucune **discrimination** liée à l'âge, au sexe, à l'origine, à la situation de famille, à l'orientation sexuelle, aux mœurs, aux caractéristiques génétiques, à l'appartenance ethnique, à une nation, une race, à l'apparence physique, au handicap, à l'état de santé, à l'état de grossesse, au patronyme, aux opinions politiques, aux convictions religieuses, et aux activités syndicales.

Chaque salarié traite avec **respect et politesse** les membres de son équipe, les autres salariés du groupe, et d'une manière générale toute personne avec laquelle il entretient une relation professionnelle. Il respecte leur vie privée et s'engage à ne pas divulguer les informations dont il aurait pu avoir connaissance, fortuitement ou par le fait de son activité.

Chaque manager veille à respecter **l'équilibre entre vie professionnelle et vie privée** de ses collaborateurs. Le groupe ne tolère aucune forme de **harcèlement moral ou sexuel** et interdit tout comportement qui tendrait à créer un environnement de travail intimidant, hostile ou offensant.

05

RESPECT DE LA LÉGALITÉ

Le groupe applique et fait appliquer dans tous les domaines, **les lois et règlements en vigueur**, en particulier en matière de concurrence, de propriété industrielle, de droits du travail, de sécurité, de santé et de protection de l'environnement.

Chaque salarié est sensibilisé au respect des lois et du règlement intérieur de son site.

09

UTILISATION DES BIENS DES SOCIÉTÉS

Chaque salarié est responsable de l'utilisation des biens et des ressources de la société selon les pratiques en vigueur.

Il prend toute mesure pour prévenir leur détérioration, leur vol ou tout usage non autorisé contraire aux bonnes mœurs.

Le salarié s'engage à ne pas modifier les caractéristiques des **moyens informatiques** mis à sa disposition par ajout ou retrait de matériel et l'installation de logiciels non fournis ou non autorisés.

06

ÉCOUTE ET DIALOGUE :

Chaque salarié veille à maintenir des **relations courtoises** dans l'entreprise.

Le groupe entretient un **dialogue social** responsable et de qualité en intégrant les salariés, les instances représentatives du personnel et les autres parties prenantes.

Les managers s'engagent à entretenir un dialogue constant avec leurs équipes et à prendre en considération leurs **remontées d'informations**.

10

ENGAGEMENT PROFESSIONNEL

Chaque membre du personnel s'engage à instaurer un **climat de confiance** et d'étroite collaboration avec ses collègues et ne doit admettre **aucun comportement discriminatoire, offensant ou dévalorisant**.

Chaque salarié s'engage à mettre en œuvre un travail de qualité en s'assurant du respect des conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire propres à l'activité des sociétés du groupe.

03

RESPECT DES CONDITIONS DE TRAVAIL ET DES RÈGLES DE SANTÉ ET SÉCURITÉ

Chaque salarié connaît, respecte et fait respecter les règles de **sécurité applicables**, en conformité avec la politique Santé et Sécurité au travail du groupe. Il prête une attention particulière aux conditions de travail et au bien vivre ensemble de toute personne présente, sur les sites du groupe.

Les comportements qui doivent guider l'action de chacun en matière de prévention :

- L'exemplarité**, en appliquant à soi-même et en faisant appliquer sans complaisance les règles de sécurité.
- La vigilance**, en étant en permanence éveil et sans compromis pour identifier les risques, puis les maîtriser.
- La réactivité**, en exigeant que toute situation à risque soit traitée sans délai.

07

CONFLIT D'INTÉRÊT

Chaque membre du personnel respecte les principes **d'intégrité, d'honnêteté et d'équité** dans ses rapports avec les parties prenantes du groupe.

Lorsqu'il traite avec un client, un fournisseur ou tout autre tiers, chaque employé s'engage à effectuer ses choix sur la base de critères objectifs dans le seul intérêt du groupe et **s'interdit toute forme de corruption** active ou passive.

Aucun collaborateur ne doit accorder directement ou indirectement à un tiers des avantages, de quelque nature qu'ils soient et par quelque moyen que ce soit, dans le but d'obtenir ou de maintenir une transaction commerciale ou un traitement de faveur.

Tout collaborateur qui serait sollicité à cet égard devrait en référer à sa hiérarchie, qui prendrait toutes mesures pour mettre fin à cette situation.

Les cadeaux ne peuvent être offerts ou acceptés que lorsque leur valeur est symbolique ou faible eu égard aux circonstances, et pour autant que celles-ci ne soient pas de nature à faire douter de l'honnêteté du donateur ou de l'impartialité du bénéficiaire.

FORMATION

ENGAGEMENT N°10 ACCOMPAGNER LE DÉVELOPPEMENT DES PARCOURS PROFESSIONNELS

10 700 ! C'est le nombre d'heures de formation réalisées dans le groupe en 2017. Ces actions de formations s'inscrivent dans le cadre de la gestion des emplois et des compétences pour mieux pourvoir les postes et bien réaliser les métiers. Elles permettent de faire correspondre les ressources et les besoins.

Nous validons également des CQP, Certificats de Qualification Professionnelle, dans des domaines variés comme le nettoyage industriel, le métier de Chef d'équipe en production ou Responsable d'atelier. Ces « CQP » reconnaissent les savoir-faires correspondants aux métiers des entreprises et à leurs évolutions. Ils permettent de valider les expériences professionnelles reconnues par un diplôme.



“ Le CQP m'a appris différentes techniques de nettoyage, (ainsi que les termes techniques associés), à suivre et respecter les protocoles de nettoyage et de connaître le bon usage des produits chimiques. Le formateur a su se mettre au niveau de chacun de nous et nous expliquer les différentes étapes de nettoyage avec démonstration sur le terrain. J'ai gagné en confiance en moi, ce qui me permet aujourd'hui d'accueillir et de former les intérimaires. Ce diplôme est reconnu dans le secteur agroalimentaire. ”
Témoignage **Aurélie Coutand**

En 2018, nous élaborerons des plans de formation pour renforcer les compétences dans les nouveaux métiers, par exemple, le marketing d'une marque propre. La formation est aussi un outil de développement des compétences. C'est un moyen pour développer de nouvelles compétences qui s'inscrivent dans la croissance de l'entreprise en ce qu'elles accompagnent et renforcent les connaissances des salariés, comme par exemple, le marketing d'une marque propre, le digital, les réseaux sociaux... La formation permet également de s'adapter à l'émergence des nouveaux métiers, par exemple la robotisation et la programmation des machines.



EMPLOI

ENGAGEMENT N°11 DÉVELOPPER NOTRE ATTRACTIVITÉ



Afin de développer notre attractivité nous avons pour objectif en 2018 de travailler sur notre « marque employeur ». Dans le cadre de notre politique RSE et Ressources Humaines, nous souhaitons augmenter la visibilité du groupe. Mademoiselle Desserts s'engage également pour développer son attractivité et favoriser l'épanouissement des salariés.

Depuis quelques années nous avons des partenariats avec des écoles, comme le CESI d'Angoulême spécialisé en formations à la Sécurité des personnes, le CFAI de Boulazac qui forme des apprentis en maintenance, l'IUT de Périgueux pour des formations Qualité.

Nous participons à des salons emplois professionnels tels que le forum organisé par la maison de l'économie et de l'emploi de l'agglomération de Périgueux au mois de Mai, qui permet de faire se rencontrer « les offres et les demandes ». Nous promovons les stages et les contrats en alternance pour améliorer l'employabilité des jeunes.



“ Après avoir validé un BTS Anabiotec, j'étudie désormais au sein de l'école d'Ingénieurs ISARA Lyon, en alternance sur le site de Renaison. Je souhaitais en effet poursuivre mes études tout en intégrant le monde de l'entreprise et du travail concret pour appliquer les connaissances acquises et en découvrir de nouvelles. Mademoiselle Desserts va également me permettre de réaliser une mission de 3 mois en Angleterre, sur le site de Taunton. Ma mission concernera la rationalisation du nombre de matières premières. Je suis enchantée par cette expérience en alternance dans un groupe international en plein développement. ”
Bérangère PICOT.

En 2017, Mademoiselle Desserts a sponsorisé le tournoi Interpromo de l'école agro-alimentaire AgroParisTech. Nous avons offert 500 parts de pâtisseries. Les retours ont été très positifs comme nous le constatons sur les photos !



Nos pratiques de communication évoluent et s'adaptent aux nouvelles technologies ! Mademoiselle Desserts est désormais présente sur les réseaux sociaux comme Facebook, Instagram, LinkedIn.



DIALOGUE ET CLIMAT SOCIAL

ENGAGEMENT N°12 & 13
DÉVELOPPER LE DIALOGUE SOCIAL
& FAVORISER UN BON CLIMAT SOCIAL

DES REUNIONS D'ÉQUIPE

“ Notre réunion mensuelle est une excellente occasion pour les managers de partager ce qui se passe dans leurs propres domaines respectifs. Elle favorise les échanges et les conversations ouvertes et honnêtes. C'est une plateforme de partage des réussites et également des difficultés ou des changements qui pourraient affecter les activités du site. Cette réunion permet à l'équipe de travailler de manière pragmatique et renforce ainsi ses capacités de décision. ”

Katherine Barrett, Directrice des Ressources Humaines, Taunton





En 2017, nous avons remis à certains salariés les médailles du travail ! Mademoiselle Desserts tient à féliciter, autour d'un repas convivial, l'ancienneté des collaborateurs ayant travaillé de nombreuses années au sein du groupe. Des médailles du travail ont été remises à tous les employés ayant plus de 20 ans, jusqu'à ceux de plus de 45 ans de carrière !

A Broons et Saint Renan, avec la mise en place du dispositif « sécurité en fête », les records du nombre de jours sans accident de travail ont été célébrés autour d'un café croissant, avec la remise d'un chèque cadeau pour les équipes de Mademoiselle Desserts. A Saint Renan, L'équipe de Maintenance a dépassé le seuil des 365 jours sans accident de travail !

ACCOMPAGNEMENT AUX DÉPARTS EN RETRAITE

Une demi-journée d'information pour les personnes ayant plus de 55 ans a été organisée sur le site de Broons avec notre organisme de retraite complémentaire. L'ensemble du processus a été balayé et les 18 salariés présents ont pu poser toutes leurs questions. Un suivi téléphonique personnalisé s'en est suivi. Les salariés ont vraiment apprécié cette démarche qui sera d'ailleurs renouvelée.



ACCUEIL DE NOUVEAUX COLLABORATEURS

Afin de présenter à l'ensemble des salariés du groupe le nouveau site de Thenon (24), l'équipe et ses activités ont été filmées durant une journée de travail. En effet, ce site de production permet, entre autres, le conditionnement des pâtisseries à marque Oh Oui !, fabriquées sur les autres sites du groupe. Il était donc important de montrer le devenir des produits transformés à chaque personne qui a contribué à leur fabrication.

<https://www.youtube.com/watch?v=d74y8HYzRVw>





PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT

Afin de réduire son empreinte environnementale et assurer la pérennité de ses activités, Mademoiselle Desserts s'engage à travers différentes actions.

Préserver la biodiversité est également une nécessité. Mademoiselle Desserts s'engage dans les années à venir à instaurer un dialogue avec les différentes parties prenantes, comme les associations environnementales locales, afin de mieux appréhender la transformation de la société et analyser les interactions directes et indirectes avec les activités du vivant et les écosystèmes.

Petit clin d'œil aux orchidées qui ont fait leur apparition sur les pelouses de Mademoiselle Desserts Valade. Une graine d'orchidée ne peut se développer que dans un endroit répondant aux exigences écologiques : exposition, humidité, nature du sol, et il faut 3 à 12 ans pour la voir fleurir. Nous entretenons nos espaces verts et assurons une gestion raisonnée (balisage, fauchage tardif) et respectueuse de notre environnement en faveur de la biodiversité locale.



ENGAGEMENT N°14
OPTIMISER NOTRE EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE



A l'heure où l'environnement et les économies d'énergie sont un vrai sujet de préoccupation de la Société, Mademoiselle Desserts engage des actions concrètes pour la protection de la planète.

Par exemple, en 2017 les usines de Valade et de Renaison ont investi dans des lampes LED afin de rééquiper les sites de production et les bureaux. L'avantage du relamping est double : un réel impact positif sur l'environnement puisque les ampoules LED ne contiennent pas de mercure ni de gaz polluant ainsi qu'un meilleur éclairage pour nos équipes !



“ L'usine de Broons a investi 40 000 euros dans un projet en 2017 concernant la mise en place d'un compresseur à véritable variation de vitesse afin d'optimiser la consommation énergétique. «Ce compresseur adapte la vitesse moteur en fonction du débit consommé en temps réel ce qui annule complètement les marches à vide d'un compresseur « tout ou rien » ”
Témoigne **Jean-Luc Petit**, Responsable maintenance, Broons



“ Après avoir réalisé son diagnostic énergétique en 2018, l'équipe du site de Valade va mettre en place un système de récupération de chaleur sur la salle des machines des ateliers de production. ”
Patrice Campourcy, Directeur du site de Valade



ENGAGEMENT N°15
RÉDUIRE LES CONSOMMATIONS D'EAU



En 2017, différentes actions ont été menées sur nos sites de productions. Nos équipes ont la volonté de mieux connaître les consommations d'eau générée par les usines afin de les réduire au maximum. Ainsi, la mise en place de compteurs permet d'effectuer des relevés fréquents de consommation pour ensuite pouvoir émettre des objectifs de réduction.

Le site de Broons en 2017 s'est doté de deux nouveaux compteurs. Des formations et sensibilisations ont été faites auprès des opérateurs de production et de nettoyage.

A Valade, des lances à débit réduit ont été mises en place pour les équipes de nettoyage.

ENGAGEMENT N°16 RÉDUIRE LES PERTES MATIÈRES, TRIER ET VALORISER LES DÉCHETS



Entièrement consciente que les déchets sont une ressource et un enjeu environnemental majeur pour les entreprises, Mademoiselle Desserts a la volonté de mettre en place et perfectionner le tri et le recyclage sur chacun de ses sites. Des actions pour éviter les pertes de matières sont également mises en place notamment dans le cadre de la participation du groupe au projet « IAA Témoins » de l'Ademe sur la réduction des gaspillages alimentaires.

En 2017, le groupe a généré 5 283 tonnes de déchets. Mademoiselle Desserts poursuit les partenariats de valorisation avec ses différents prestataires sur différentes catégories de déchets. Au sein du siège du groupe, l'entreprise « Les Joyeux Recycleurs », se charge de collecter deux fois par mois nos déchets papiers et de bouteilles. Ce prestataire reverse pour chaque kilo collecté, 5 centimes d'euros à l'association

Ares Atelier. Au total l'entreprise a ainsi pu récolter 495 kilos de déchets recyclés dans nos bureaux.



En 2017, le site de Broons a optimisé le recyclage des déchets de maintenance avec un prestataire dédié à l'enlèvement de l'acier, inox, aluminium etc... La revalorisation des palettes en bois génère également une économie de 2 000 euros à l'année.

A Valade, la gestion et la valorisation des déchets permet de réaliser des gains économiques. Les déchets sont de véritables ressources.



IMPACT GES

13 MESURES RELATIVES
À LA LUTTE CONTRE
LES CHANGEMENTS
CLIMATIQUES



ENGAGEMENT N°17

RÉDUIRE L'IMPACT DES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE

Le recours aux énergies renouvelables, la protection de la faune et de la flore, la lutte contre le changement climatique, la consommation et production responsables ..., toutes ces thématiques environnementales bénéficient d'objectifs à l'horizon 2030 à travers les Objectifs de Développement Durables. A travers nos actions de réductions des émissions de gaz à effet de serre, nous participons à l'objectif 13.

S'APPROVISIONNER LOCALEMENT DÈS QUE POSSIBLE

L'approvisionnement en matières premières locales est un des critères du volet RSE de notre projet CLEAN M. La farine, premier poste d'achat sur le périmètre des sites français, est d'origine locale, Beauce, Périgord, ... Le sucre de betterave provient du nord de la France, le lait provient de la région Grande Aquitaine. 83% des matières premières approvisionnées sont d'origine France. Nous limitons ainsi les transports et favorisons la production française dès que possible.

En Angleterre, le site de Maidenhead réalise 70% de ses approvisionnements de matières premières dans un périmètre de 250 km.



FAVORISER LES DÉPLACEMENTS « VERTS »

En 2017, Mademoiselle Desserts Valade a travaillé en collaboration avec le SDE 24 (Syndicat de l'Énergie) pour mettre en place des bornes de recharge pour voitures électriques.

Après avoir engagé un déploiement de 133 bornes sur des lieux publics en Dordogne, ce syndicat signe le premier partenariat avec une entreprise privée, Mademoiselle Desserts !

4 bornes seront donc installées sur nos parkings au printemps 2018.

Et ce n'est qu'un début !



ASSURER NOTRE IMPACT SOCIÉTAL ET NOTRE ANCRAGE LOCAL

LOYAUTÉ DES PRATIQUES ET DÉVELOPPEMENT LOCAL

Consciente que ses activités ont un impact sur l'environnement, les activités locales, les fournisseurs et les prestataires de service, Mademoiselle Desserts s'engage et communique sa charte des Achats Responsables. Le groupe fabrique plus de 50 000 tonnes de pâtisseries avec près de 500 matières premières et 200 références d'emballages.

Cette charte des Achats Responsables rappelle les engagements du groupe en lien avec l'ISO 26000 et le Global Compact : le comportement responsable, les relations avec les autres organisations et le respect des droits de propriété, la prévention du travail des enfants, la lutte contre la corruption, la concurrence loyale...

ENGAGEMENT N°18 ACHETER RESPONSABLE ET DURABLE

En 2017, le groupe a mis à jour sa charte des achats responsables, en lien avec l'ISO 26000 et les attentes de ses parties prenantes. Cette charte a été transmise à l'ensemble des fournisseurs d'ingrédients du groupe. Elle est associée à notre questionnaire d'auto-évaluation RSE des fournisseurs, qui sert également de base à la cotation RSE de notre projet CLEAN M, à savoir intégrer des critères de performance sociétale sur nos pâtisseries.

Une note sera attribuée en fonction des filières, de sourcing responsable, de plans d'actions avec nos fournisseurs sur les enjeux sociétaux.

Les principaux critères considérés portent sur les approvisionnements locaux, la diminution des pesticides et la réduction des émissions de GES, le bien-être animal....



Le groupe utilise plusieurs tonnes d'œufs frais pour fabriquer ses pâtisseries. De plus en plus de clients demandent déjà ou se préparent pour les années à venir à utiliser des œufs de poules élevées au sol ou en plein air au lieu des élevages en cages.

Actuellement, 15% de nos achats d'œufs en France sont déjà « plein air » ou « ponte au sol ». Sur notre site de Maidenhead en Angleterre, 100% des œufs utilisés sont déjà « plein air ».

Nous avons lancé un projet pour analyser les exigences des clients et les schémas de production utilisant des œufs en usines, et rencontrer les fournisseurs actuels ou prospects afin de travailler ensemble sur l'évolution de la filière.

Nous nous engageons donc sur un plan sur plusieurs années, les principales échéances de nos clients pour supprimer la vente d'œufs ou de produits à base d'œufs issus de poules élevées en cages se situant entre 2020 et 2025.

ENGAGEMENT N°19 PRIVILÉGIER LES ACHATS LOCAUX DÈS QUE POSSIBLE

Le groupe achète plus de 50 000 tonnes de matières premières par an, principalement des matières premières d'origines animale et végétale. Nous privilégions les fournisseurs locaux, proches de nos sites de production dès que possible. 83% des matières premières utilisés par les sites français proviennent de l'hexagone : farine, œufs, lait, crème, sucre, pommes...

LA FARINE



Nous travaillons en étroite relation avec la Minoterie Allafort, Périgord Farine, située tout près du site de Valade. Nous poursuivons nos engagements dans le cadre du contrat tripartite local signé entre la minoterie, les agriculteurs de la Dordogne représentés par la coopérative la Périgourdine et Mademoiselle Desserts.

LES POMMES

Mademoiselle Desserts fait le choix de s'approvisionner auprès de Pomanjou, un des leaders mondial de la distribution de pommes auprès des industries agro alimentaires.

« Chez Pomanjou, nous travaillons avec une main d'oeuvre locale dans le souci de maintenir une économie rurale. Notre production de pommes est répartie sur dix exploitations fruitières du Val de Loire, toutes certifiées Glowwwbal Gap. Nous fournissons principalement des pommes Golden à Mademoiselle Desserts. Avec une demande de plus en plus forte de la société, nous limitons les empreintes humaines dans les activités agricoles. Nos responsables de vergers et nos techniciens apportent un soin particulier dans le développement de méthodes toujours plus innovantes, pour améliorer notre efficacité et réduire l'impact environnemental de nos activités, comme par exemple, la mise en œuvre de moyens bio-contrôles. L'introduction de prédateurs tels que les typhlodromes (prédateurs des araignées rouges) permet ainsi de limiter la prolifération des ravageurs, et la technique de confusion sexuelle permet de réduire l'usage des insecticides chimiques au verger. Des auxiliaires sont également favorisés comme les abeilles avec la mise en place de ruches pour assurer une bonne pollinisation, et comme l'installation de nichoirs à mésange dans nos vergers. Afin de limiter notre consommation d'eau et de limiter la pression fongique, des systèmes d'arrosage de goutte à goutte sont mis en place. »

François Richard, Responsable de vergers chez Pomanjou.



ENGAGEMENT N°20 PÉRENNISER ET DYNAMISER NOTRE ANCRAGE LOCAL

Les entreprises ont un rôle majeur pour le développement local des territoires par leurs moyens d'actions souvent importants. C'est pourquoi nous souhaitons nous impliquer dans les secteurs où sont implantées nos entreprises afin de dynamiser et pérenniser les actions locales. Nos différents sites ont un poids économique important pour les territoires qui les accueillent. Situés le plus souvent en campagne, ils permettent de maintenir une activité dans les zones rurales si souvent désertées. Ainsi en 2017, ils emploient plus de 1400 salariés en emplois directs et permettent de générer près de 4 000 emplois supplémentaires indirects.

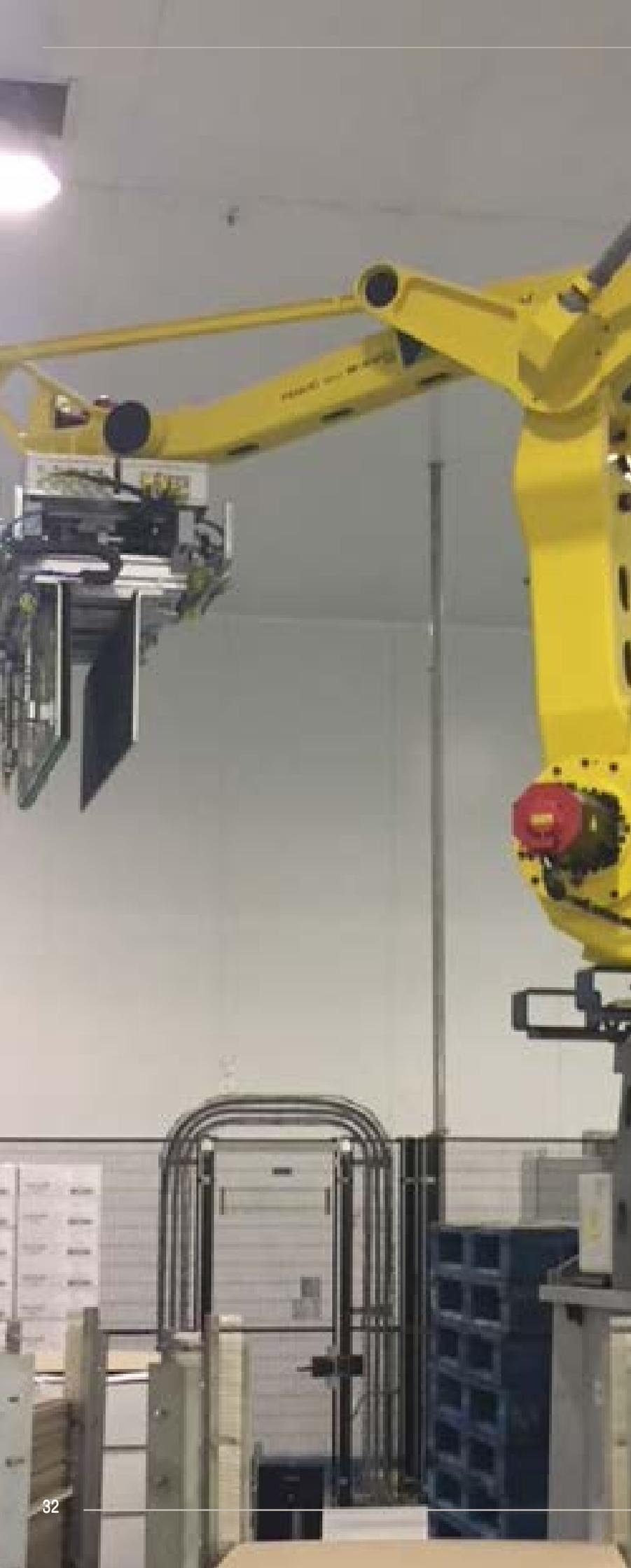
L'ancrage local de l'entreprise se concrétise également par trois magasins d'usine sur les sites de Broons, de Renaison et de Taunton. Ils permettent de créer un lien direct avec les particuliers et ainsi de mieux faire découvrir nos produits localement.

LES DONS

Les associations locales permettent également le développement des territoires. Notre mobilisation se concrétise donc par des liens étroits avec celles-ci. Nous soutenons par des dons, sous forme de produits ou de dons financiers, des associations de tout type : sociale, humanitaire, sportive pour nos salariés ou leurs familles proches, culturelle, banques alimentaires, dons du sang... Mademoiselle Desserts s'engage envers des associations comme les restos du cœur, le téléthon mais aussi pour de nombreuses associations locales. Ainsi, 250 associations ont bénéficié des dons de la part du groupe en 2017.

Par exemple en 2017, Mademoiselle Desserts a mené une collaboration avec le secours populaire de Lille en lui attribuant près de 50 00 parts, soit l'équivalent de 14 752 € de pâtisseries et a également souhaité soutenir l'association d'aide alimentaire les restos du cœur en lui versant 9 700 parts de pâtisseries, soit 5 000 €.





LE SITE DE VALADE

Mademoiselle Desserts a investi en 2017 dans l'aménagement de l'usine de Valade afin de rendre certains postes plus ergonomiques. Une palettisation automatique a ainsi été mise en place pour prévenir les accidents et maladies professionnelles pouvant potentiellement se produire.



“ Depuis 5 ans, nous orientons nos investissements afin d'améliorer notre productivité, mais aussi et surtout nos conditions de travail. Nous avons la volonté de réduire les maladies professionnelles et de maintenir dans l'emploi les personnes souffrant déjà de troubles. Dans chaque projet d'investissements, nous avons un regard particulièrement orienté sur la santé et la sécurité. Nous souhaitons améliorer les conditions de travail pour chacune des personnes de l'atelier de production. Nous avons travaillé sur ce projet de manière à rendre plus confortable chaque geste du quotidien. ”

Corinne Escot, Infirmière, Responsable Sécurité.





Assurer notre pérennité économique

CHIFFRE D'AFFAIRES NATIONAL (K€).....	95 593
CHIFFRE D'AFFAIRES EXPORT (%).....	4
TONNAGE PRODUITS FABRIQUÉS (TONNES).....	29 541
NOMBRE DE RÉFÉRENCES PRODUITS.....	608
PART DU CA RÉALISÉ AVEC DES PRODUITS DE MOINS D'UN AN (%).....	0,6
NOMBRE DE PERSONNES EN R&D.....	9
NOMBRE DE RÉCLAMATIONS POUR 100 TONNES DE PRODUITS LIVRÉS (%).....	0,12
CERTIFICATION IFS / BRC	oui
AUTRES CERTIFICATIONS : SEDEX.....	oui



Être un employeur responsable

NOMBRE DE SALARIÉS (CDI).....	432
ÂGE MOYEN DES SALARIÉS.....	41
EFFECTIF FÉMININ (%).....	47
NOMBRE D'HEURES DE FORMATION.....	4 035
NOMBRE DE PERSONNES AYANT EU AU MOINS UNE FORMATION.....	220
NOMBRE DE CONTRAT APPRENTISSAGE.....	9
NOMBRE DE SALARIÉS SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL.....	80
TAUX D'ABSENTÉISME (%).....	9
TAUX DE GRAVITÉ DES ACCIDENTS DU TRAVAIL.....	1,88
TAUX DE FRÉQUENCE DES ACCIDENTS DU TRAVAIL.....	28,2
NOMBRE DE CV REÇUS DE FAÇON SPONTANÉE.....	67



Préserver l'environnement

CONSOMMATION ANNUELLE D'ÉLECTRICITÉ (KWH).....	19 802 776
CONSOMMATION D'ELECTRICITÉ / TONNAGE PRODUIT (KWH/T).....	670
CONSOMMATION ANNUELLE DE GAZ EN (KWH).....	5 908 240
CONSOMMATION DE GAZ / PRODUCTION TOTALE (KWH/T).....	200
CONSOMMATION D'EAU (M3).....	76 017
CONSOMMATION D'EAU / PRODUCTION TOTALE (M3/T).....	2,57
QUANTITÉ TOTALE DE DÉCHETS (TONNES).....	1 839
EMISSIONS TOTALES DE GES (TEQCO2).....	2 099



Assurer notre impact sociétal et notre ancrage local

NOMBRE D'ASSOCIATIONS AIDÉES.....	84
NOMBRE DE PARTS DE DESSERTS OFFERTES AUX ASSOCIATIONS.....	249 769

ENGAGEMENT N°6 GARANTIR DES PRODUITS BONS, SAINS, SÛRS



Au printemps 2017 se sont déroulés quatre audits clients à Valade sur les référentiels de sécurité des denrées alimentaires. La majorité des audits a été effectuée par des clients exports. La réactivité des équipes, la qualité des produits ainsi que la maîtrise du process, de l'hygiène et les contrôles réalisés sont les principales thématiques abordées. Ces audits se sont déroulés avec succès, l'ensemble de nos clients ont été satisfaits de l'accueil et des conditions de fabrication des pâtisseries.

En tant que professionnels de l'agroalimentaire, nous nous devons d'établir des règles strictes d'hygiène pour garantir la sécurité des denrées alimentaires des produits finis vendus aux consommateurs. Ainsi, une étude HACCP a été établie pour identifier les 4 types de danger : Chimique, Microbiologique, Physique et Allergène et pour définir les moyens de maîtrise adéquats sur l'ensemble des lignes de fabrication du site.

Afin de vérifier que ces bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène sont respectées et comprises par l'ensemble du personnel de production, une équipe HACCP se réunit tous les 3 mois. Au cours de ces réunions, des audits ainsi que des formations sont menées auprès du personnel de production des ateliers pour responsabiliser le personnel sur les points de contrôle HACCP de leur poste mais aussi pour les sensibiliser et partager des savoir-faire. Sur 2017, l'équipe a travaillé pour formaliser un document unique permettant d'évaluer les différents types de dangers sur les différentes zones de production mais également pour vérifier la connaissance du personnel sur les règles basiques. Nous pouvons ainsi attribuer une notation sur chaque thématique, identifier les non-conformités et établir un plan d'actions en partenariat avec le service production.



L'équipe HACCP

ENGAGEMENT N°8 AMÉLIORER LA PROTECTION DE LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ AU TRAVAIL



L'année 2017 aura été importante pour la sécurité sur le site de Valade ! Suite à un diagnostic sur les troubles musculo-squelettiques, ou TMS, sur le site, il a été constaté que le secteur d'emballage était un des secteurs les plus critiques. Environ 60 personnes, essentiellement des femmes travaillant dans cette zone, étaient exposées à des risques de maladies professionnelles.

Afin de prévenir l'apparition de ces derniers, un investissement de 655 000 euros a été consacré à la robotisation de la palettisation pour améliorer les conditions de travail au sein du site de production. Concrètement, il s'agit d'un robot constituant les palettes de façon organisée selon un plan défini et automatique. L'objectif de cette robotisation est multiple : limiter l'élévation des épaules, limiter les sollicitations des poignets, redonner des espaces de travail, limiter les contraintes environnementales et limiter les contraintes dorsales.

A l'arrivée, cette modernisation de l'équipement nous permettra de réduire le nombre de maladies professionnelles de l'épaule, de créer des postes accessibles mais aussi de maintenir dans l'emploi les salariés reconnus en maladie professionnelle, de favoriser la polyvalence des postes entre fabrication et emballage et enfin de réduire les facteurs de pénibilité.



ENGAGEMENT N°14 OPTIMISER NOTRE EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

En France, depuis la loi de programmation fixant les orientations de la politique énergétique du 13 juillet 2005, influencée par le protocole de Kyoto, le système des certificats d'économie d'énergie a été mis en place. Ces certificats sont ainsi de réels leviers financiers potentiels de maîtrise de l'énergie pour les entreprises. Grâce à ces



dispositions, et suite à un audit énergétique réalisé en 2016, le site de Valade a alors lancé en 2017 un projet afin de réaliser des économies d'énergies en récupérant la chaleur des compresseurs froids des ateliers de production en la stockant dans une cuve. L'idée étant de venir se servir de cette chaleur pour la fabrication d'eau chaude dans les ateliers, utilisée pour le nettoyage et la fabrication de vapeur ainsi que pour le chauffage des combles (par des aérothermes à eau chaude plutôt que de l'électrique). Un beau projet qui sera effectif courant 2018!

Mademoiselle Desserts Valade a également débuté en 2017 une phase de « relamping » (remplacement de l'éclairage) en investissant 34 000 euros dans des LED. Leur facilité de montage sur un circuit imprimé, leur faible consommation, leur résistance mécanique, et leur longue **durée** de vie font de la diode électroluminescente un composant indispensable pour l'éclairage de l'usine et surtout pour l'environnement. En 2017, la chambre froide a entièrement été rééquipée. Les autres pièces du site de production seront progressivement rééquipées en 2018.



ENGAGEMENT N°20 PÉRENNISER ET DYNAMISER NOTRE ANCRAGE LOCAL



Nos appareils informatiques s'offrent une seconde vie au Togo ! 5 ordinateurs portables, 9 ordinateurs fixes, 3 écrans et une imprimante ont quitté le site de Valade durant l'été en direction des locaux de l'association Togo Tourisme et Développement. L'objectif de l'association est de mettre en place des actions pour le développement de l'éducation et du tourisme solidaire chez l'habitant. Parmi leurs projets on retrouve : l'accès à l'outil informatique, la réhabilitation d'hôpitaux et d'écoles ou encore la création d'un centre de formation pour les jeunes. Au Togo, des jeunes formés par l'association sont chargés de remettre en état les appareils. Ils seront ensuite installés dans des collèges, des lycées ou encore dans des maisons de village pour permettre aux jeunes et aux femmes d'apprendre à se servir de l'outil informatique.



Mademoiselle DESSERTS

LE SITE DE BROONS



“

Les équipes R&D du site de Broons se sont fortement mobilisées pour faire progresser le projet CLEAN M, avec deux belles réalisations : l'opéra et la feuillantine. Produits sans matière grasse végétale hydrogénée, sans gélatine, sans stabilisants, sans arôme artificiel...mais toujours avec les mêmes saveurs.

Laurent Pillard, Responsable R&D

”





Pérennité économique

CHIFFRE D'AFFAIRES NATIONAL (K€).....	23 023
CHIFFRE D'AFFAIRES EXPORT (%).....	19
TONNAGE PRODUITS FABRIQUÉ.....	2 487
NOMBRE DE RÉFÉRENCES PRODUITS.....	499
PART DU CA RÉALISÉ AVEC DES PRODUITS DE MOINS D'UN AN (%).....	19,8
PART DU CA CONSACRÉ À LA R&D (%).....	0,2
NOMBRE DE PERSONNES EN R&D.....	9
NOMBRE DE RÉCLAMATIONS POUR 100 TONNES DE PRODUITS LIVRÉS (%).....	3,1
CERTIFICATION IFS / BRC.....	oui
AUTRES CERTIFICATIONS : SEDEX.....	oui



Employeur responsable

NOMBRE DE SALARIÉS (CDI).....	169
AGE MOYEN DES SALARIÉS.....	42
EFFECTIF FÉMININ (%).....	55
NOMBRE D'HEURES DE FORMATION.....	1 699
NOMBRE DE PERSONNES AYANT EU AU MOINS UNE FORMATION.....	51
PART DE SALARIÉS FORMÉS (%).....	30
NB CONTRAT APPRENTISSAGES.....	1
NB DE SALARIÉS SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL.....	39
TAUX D'ABSENTÉISME (%).....	14
TAUX DE GRAVITÉ DES ACCIDENTS DU TRAVAIL.....	1,51
TAUX DE FRÉQUENCE DES ACCIDENTS DU TRAVAIL.....	57,2
NOMBRE DE CV REÇUS DE FAÇON SPONTANÉE.....	106



Préserver l'environnement

CONSOMMATION ANNUELLE D'ÉLECTRICITÉ (KWH).....	6 911 000
CONSOMMATION D'ELECTRICITÉ / TONNAGE PRODUIT (KWH/T).....	2 778
CONSOMMATION ANNUELLE DE GAZ EN (KWH).....	3 416 000
CONSOMMATION DE GAZ / PRODUCTION TOTALE (KWH/T).....	1 373
CONSOMMATION D'EAU (M3).....	35 749
CONSOMMATION D'EAU / PRODUCTION TOTALE (M3/T).....	14,37
QUANTITÉ TOTALE DE DÉCHETS (T).....	1 100
EMISSIONS TOTALES DE GES (TEQCO2).....	2 042



Ancrage local

NOMBRE D'ASSOCIATIONS AIDÉES.....	6
CHIFFRE D'AFFAIRES DU MAGASIN D'USINE (K€).....	160
NOMBRE DE PARTS DE DESSERTS OFFERTES AUX ASSOCIATIONS.....	110 947

ENGAGEMENT N°5 A PARTIR DE NOTRE BASE INDUSTRIELLE, DÉVELOPPER LES EXPORTATIONS ET L'INTERNATIONALISATION DU GROUPE

“ Depuis plus de 5 ans, l'usine de Broons s'inscrit dans une tradition de fabrication de Bûches de Noël et de produits de fin d'année exportés en Angleterre, avec des produits toujours très plébiscités par nos clients, leurs consommateurs et les médias d'outre-manche. La bûche forêt noire a d'ailleurs été particulièrement appréciée par les consommateurs anglais! Composée d'une mousse chocolat à l'extérieur, d'un biscuit imbibé à la griotte et d'une chantilly avec morceaux de griotte à l'intérieur, elle vient régaler les plus gourmands. Sur 2017, plus de 40 000 unités ont été vendues. Cette réussite s'explique grâce à une combinaison de recettes traditionnelles et d'innovations « made in Mademoiselle Desserts ». ”



Jerôme Houssiaux, Responsable comptes clés export

ENGAGEMENT N°6 GARANTIR DES PRODUITS BONS, SAINS ET SÛRS

En 2018, 50 entremets seront « cleanés » : la gélatine sera remplacée par de la pectine de fruits, les arômes naturels remplaceront les artificiels, la spiruline ou la betterave seront utilisées comme colorants naturels, des purées de fruits formeront le nappage...



ENGAGEMENT N°8 AMÉLIORER LA PROTECTION DE LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ AU TRAVAIL

FORMATIONS HYGIÈNE

La réglementation oblige, et les clients nourrissent de très fortes demandes en matière de formation en sécurité alimentaire. Le service qualité de Broons forme ainsi 1/3 du personnel chaque année sur les thématiques HACCP, Microbiologie, Allergènes, Corps étrangers, Réclamations, plan de route usine... Le support est révisé en fonction des nouvelles exigences des clients, de la réglementation et des axes de travail de l'année en cours. En 2017, le site a travaillé sur des supports de façon thématique qui ont été communiqués aux managers concernés. Des supports spécifiques de formation ont également été créés pour les services maintenance et logistique. Les managers sont d'ailleurs satisfaits de cette démarche et comptent bien utiliser ces outils selon leur besoin et pour former les nouveaux arrivants.



LA SÉCURITÉ À BROONS !



En 2017, nous sommes fiers d'avoir obtenu un prix de la CARSAT pour féliciter nos aménagements en matière de santé et sécurité dans l'usine. Nous avons mis en place un chantier ergonomie et avons créé un groupe de travail afin d'élaborer des recommandations et un plan d'action pour améliorer les conditions de sécurité au sein du site de production. ”

Guillaume MAROULIER

Directeur du site de Broons



Au printemps 2017 nous avons démarré le projet passeport sécurité ! Il s'agit d'un nouveau système d'accueil et d'identification des intérimaires qui permet une simplification des informations les concernant. Il permet par exemple de savoir qui est autorisé à quoi et jusqu'à quand sur le site. La date initiale de fixation effective de ce passeport, prévue pour septembre 2017, a été reportée pour début 2018.

Avec ce projet, l'accueil des intérimaires se fera par la délivrance de consignes de sécurité globales par sites. Des consignes plus spécifiques seront prévues ensuite pour chaque service du site de production. Enfin, une étape d'accueil au poste consistant en une explication concrète et précise de l'atelier et du poste de travail pour sensibiliser aux risques sera effectuée. Afin de réaliser efficacement ces consignes de sécurité, une formation de chaque chef d'équipe pour les intérimaires a été effectuée. Affaire à suivre !



ENGAGEMENT N°13 FAVORISER UN BON CLIMAT SOCIAL



Durant l'été s'est déroulée à Broons, autour d'un repas convivial, une remise des médailles du travail afin de récompenser l'ancienneté de services des salariés sur l'ensemble de leurs carrières professionnelles. 5 salariés ont été médaillés selon différents grades, argent pour les plus de 20 ans, vermeille pour les plus de 30 ans et or pour les plus de 45 ans de carrière !

ENGAGEMENT N°16 RÉDUIRE LES PERTES DE MATIÈRES PREMIÈRES, TRIER ET VALORISER LES DÉCHETS



“ Sur le site de Broons nous utilisons environ 500 Tonnes de pommes golden à l'année. Afin de gérer au mieux les pertes de matière, nous mettons en œuvre le processus lié à la pomme du début à la fin, c'est-à-dire que nous gérons toutes les étapes, de l'épluchage à la découpe de la pomme. Ces optimisations sont indispensables pour arriver à réduire les pertes de matières. En 2017, nous avons effectué, avec la maintenance, des réglages sur machine afin de réduire le plus possible les pertes. Aujourd'hui, grâce à ce bon réglage, nous sommes passés de 32 à 28% de perte de pommes, ce qui est tout à fait remarquable ! ”

Yvan Geho Responsable production

LE SITE DE RENAISSON



“ L'année 2017 est l'année des bûches. Les bûches crème au beurre ont la côte ! Elles évoquent la tradition et sont synonymes de Noël pour toutes les personnes de la famille ! Cette gamme spéciale de fête de fin d'année est une ode à la gourmandise. Des recettes étudiées, subtilement décorées pour être très tendances et gourmandes. Nous avons fabriqué 128 références entre septembre

et novembre. Ces fabrications nécessitent une organisation et une adaptabilité des équipes très pointues. Nos mélanges de textures dans les montages avec du craquant, du moelleux, des mousses légères et du coulant font de nos bûches des desserts dignes des plus grands chefs pâtissiers ! ”

Pascal Robert, Directeur du site





Pérennité économique

CHIFFRE D'AFFAIRES NATIONAL (K€).....	15 035
CHIFFRE D'AFFAIRES EXPORT (%).....	10
TONNAGE PRODUITS FABRIQUÉ.....	2 459
NOMBRE DE RÉFÉRENCES PRODUITS.....	444
PART DU CA RÉALISÉ AVEC DES PRODUITS DE MOINS D'UN AN (%).....	2,2
NOMBRE DE PERSONNES EN R&D.....	3
PART DE RÉCLAMATION POUR 100 TONNES DE PRODUITS LIVRÉS (%).....	2,1
CERTIFICATION IFS / BRC	oui
AUTRES CERTIFICATIONS : SEDEX.....	non



Employeur responsable

NOMBRE DE SALARIÉS (CDI).....	78
AGE MOYEN DES SALARIÉS.....	45
EFFECTIF FÉMININ (%).....	65
NOMBRE D'HEURES DE FORMATION.....	780
NOMBRE DE PERSONNES AYANT EU AU MOINS UNE FORMATION.....	76
PART DE SALARIÉS FORMÉS (%).....	95
NB DE SALARIÉS SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL.....	12
TAUX D'ABSENTÉISME (%).....	14
TAUX DE GRAVITÉ DES ACCIDENTS DU TRAVAIL.....	12,54
TAUX DE FRÉQUENCE DES ACCIDENTS DU TRAVAIL.....	65



Préserver l'environnement

CONSOMMATION ANNUELLE D'ÉLECTRICITÉ (KWH).....	4 021 185
CONSOMMATION D'ELECTRICITÉ / TONNAGE PRODUIT (KWH/T).....	1 635
CONSOMMATION ANNUELLE DE GAZ EN (KWH).....	4 042 151
CONSOMMATION DE GAZ / PRODUCTION TOTALE (KWH/T).....	1 643
CONSOMMATION D'EAU (M3).....	22 328
CONSOMMATION D'EAU / PRODUCTION TOTALE (M3/T).....	9,08
QUANTITÉ TOTALE DE DÉCHETS (T).....	678
EMISSIONS TOTALES DE GES (TEQCO2).....	1 198



Ancrage Local

NOMBRE D'ASSOCIATIONS AIDÉES.....	1
CHIFFRE D'AFFAIRES DU MAGASIN D'USINE (K€).....	391
NOMBRE DE PARTS DE DESSERTS OFFERTES AUX ASSOCIATIONS.....	4 044



ENGAGEMENT N°4 DÉVELOPPER L'ÉTENDUE DE NOTRE GAMME ET LES INNOVATIONS PRODUITS

La campagne de produits de fin d'année a débuté pendant l'été car les volumes 2017 ont été supérieurs d'environ 55% à l'année 2016, il a été nécessaire d'anticiper. L'usine de Renaison s'est mise sur une organisation de production en 6 jours sur 7 pour 3 mois et les équipes se sont mobilisées à la réussite de cette campagne. Les goûts et saveurs de Mademoiselle Desserts ont su faire la différence pour accompagner les plus gourmands durant les fêtes de fin d'année ! Les parfums les plus appréciés et vendus ont été les bûches crème beurre saveur chocolat, praline, café, vanille et grand marnier ainsi que les bûches crème pâtissière.



ENGAGEMENT N°10 ACCOMPAGNER LE DÉVELOPPEMENT DES PARCOURS PROFESSIONNELS

Durant l'été, l'ensemble des salariés de Mademoiselle Desserts Renaison s'est réuni dans la salle culturelle du site pour clôturer deux années de travail collectif. Face aux difficultés du site, en mai 2015, le projet Odyssée avait été lancé. L'objectif étant d'établir un état des lieux partagé avec l'ensemble des équipes du site et de construire ensemble un modèle d'organisation permettant de trouver des solutions aux difficultés. Aujourd'hui, le site va beaucoup mieux. Odyssée a apporté son lot d'améliorations et la performance est de retour. Il reste encore des points à traiter mais les actions sont enclenchées et seront traitées avec la même détermination que les succès engrangés. Et ceux-ci sont nombreux : certification du site, augmentation du chiffre d'affaires, diminution des réclamations clients, atteinte des objectifs du budget de main d'œuvre et matière. Les témoignages qui ont eu lieu pendant cette réunion le confirment : Renaison a changé ! Pour fêter cela, la réunion s'est terminée autour d'une plancha géante, appréciée de tous sous un soleil radieux.



ENGAGEMENT N°16 RÉDUIRE LES PERTES MATIÈRES, TRIER ET VALORISER LES DÉCHETS

MOINS DE GASPILLAGES ALIMENTAIRES POUR PLUS DE PERFORMANCES !

Les équipes du site de Renaison se sont engagées dans l'opération « IAA Témoins - Réduire les gaspillages alimentaires », soutenue par l'Ademe. Pourquoi ? les enjeux sont triples : éthiques, environnementaux et économiques.



L'ÉTHIQUE

Un gaspillage alimentaire alors que beaucoup souffrent de la faim.



L'ENVIRONNEMENT

Consommation inutile de ressources naturelles pour produire les aliments in fine jetés..



L'ÉCONOMIE

Des pertes alimentaires au global estimées à 160 € par an et par Français.

Suite à un diagnostic exhaustif réalisé sur le site de production, nous avons mis en place plusieurs actions dans les ateliers de production Pâte à Chou et Prêt à garnir : rationalisation de certaines références, optimisation des plans de maintenance préventive pour réduire le taux de panne de certains équipements, renforcement des plans de contrôles internes, choix en R&D de formats de découpes générant peu de pertes. Notre enjeu : supprimer près de 300 tonnes de déchets et réaliser une économie de plus de 100 000 euros.

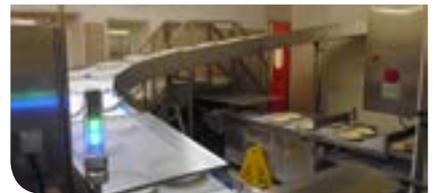


LE SITE DE SAINT RENAN



« 2017 a été pour le site de Saint Renan une belle année qui nous a permis de développer et de renforcer les technologies et nos savoir-faire industriels. L'équipe de Production en lien étroit avec le service Méthodes a consolidé ses process de fabrication et le suivi des indicateurs de pilotage. Ainsi les équipes travaillent mieux ensemble, dans de meilleures conditions, avec de meilleurs résultats ! »

Sylvain Roudaut,
Responsable de Production





Assurer notre pérennité économique

CHIFFRE D'AFFAIRES NATIONAL (K€).....	8 806
CHIFFRE D'AFFAIRES EXPORT (%).....	6
TONNAGE PRODUITS FABRIQUÉ.....	2 692
NOMBRE DE RÉFÉRENCES PRODUITS.....	163
PART DU CA RÉALISÉ AVEC DES PRODUITS DE MOINS D'UN AN (%).....	2,2
NOMBRE DE PERSONNES EN R&D.....	1
PART DE RÉCLAMATIONS POUR 100 TONNES DE PRODUITS LIVRÉS (%).....	0,67
CERTIFICATION IFS / BRC.....	oui
AUTRES CERTIFICATIONS : SEDEX.....	non



Être un employeur responsable

NOMBRE DE SALARIÉS (CDI).....	56
AGE MOYEN DES SALARIÉS.....	42
EFFECTIF FÉMININ (%).....	47
NOMBRE D'HEURES DE FORMATION.....	270
NOMBRE DE PERSONNES AYANT EU AU MOINS UNE FORMATION.....	29
PART DE SALARIÉS FORMÉS (%).....	52
NB CONTRAT APPRENTISSAGES.....	1
NB DE SALARIÉS SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL.....	18
TAUX D'ABSENTÉISME (%).....	13
TAUX DE GRAVITÉ DES ACCIDENTS DU TRAVAIL.....	3
TAUX DE FRÉQUENCE DES ACCIDENTS DU TRAVAIL.....	44



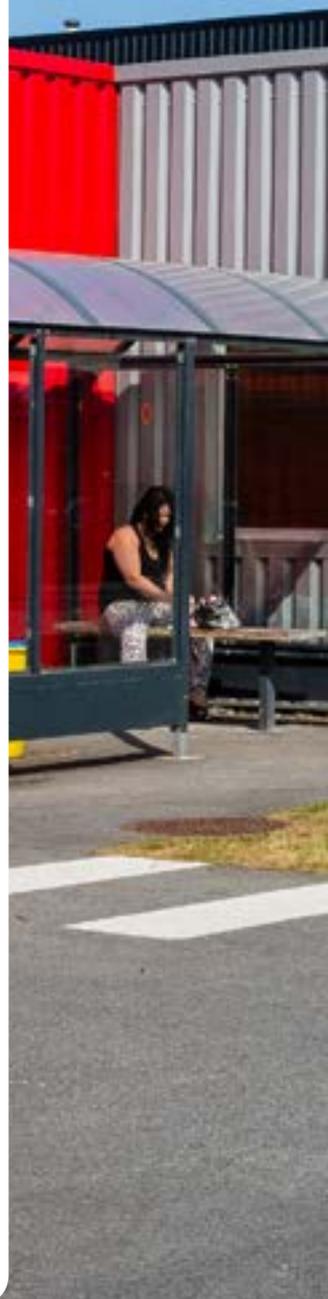
Préserver l'environnement

CONSOMMATION ANNUELLE D'ÉLECTRICITÉ (KWH).....	1 890 030
CONSOMMATION D'ELECTRICITÉ / TONNAGE PRODUIT (KWH/T).....	702
CONSOMMATION ANNUELLE DE GAZ EN (KWH).....	304 571
CONSOMMATION DE GAZ / PRODUCTION TOTALE (KWH/T).....	113
CONSOMMATION D'EAU (M3).....	2 895
CONSOMMATION D'EAU / PRODUCTION TOTALE (M3/T).....	1,08
QUANTITÉ TOTALE DE DÉCHETS (T).....	290
EMISSIONS TOTALES DE GES (TEQCO2).....	590



Assurer notre impact sociétal et notre ancrage local

NOMBRE D'ASSOCIATIONS AIDÉES.....	1
NOMBRE DE PARTS DE DESSERTS OFFERTES AUX ASSOCIATIONS.....	500



ENGAGEMENT N°7 ENTREtenir NOTRE OUTIL MODERNE, INTÉGRÉ ET EFFICACE



L'année 2017 a laissé place à une grande rénovation des bureaux à Saint Renan afin de permettre de meilleures conditions de travail à ses salariés. Après quelques travaux, les bureaux de Mademoiselle Desserts sont devenus plus agréables et mieux chauffés, et les équipes bénéficient d'une belle vue sur l'extérieur.

ENGAGEMENT N°8 AMÉLIORER LA PROTECTION DE LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Au mois d'avril s'est déroulée la semaine de la sécurité sur le site de Mademoiselle Desserts à St Renan. L'occasion de rappeler les bonnes pratiques pour éviter les blessures et accidents! La semaine était organisée autour de différents thèmes :

- Lundi : « Gestes et postures » une journée qui a débuté avec un réveil musculaire et des indications pour bien aménager son poste de travail et sur la position au poste selon les mouvements à effectuer.
- Mardi : « Outils et acteurs » afin de savoir comment réagir en cas de problème grâce à des ateliers de jeux d'associations et de mises en situation !
- Mercredi : « Visite comportementale de sécurité » à travers un QCM, une chasse aux risques et la réalisation concrète d'une visite.
- Jeudi : « Fiche de sécurité de poste », 40 questions et un examen type « Code de la route ».
- Vendredi : « Bilan et challenge » pour clôturer cette semaine, un quizz ainsi qu'un débrief de la semaine ont été organisés.



Tout le personnel de Saint Renan a participé aux animations quotidiennes par groupe de 7/8 personnes constituant une équipe. Chaque jour, chaque équipe s'est vu attribuer des points au cours de l'animation, ce qui a permis de désigner une équipe gagnante à l'issue de la semaine! 1/3 du personnel a préparé et animé les différents ateliers répartis dans l'ensemble de l'usine... Mot d'ordre : Supprimons les accidents !

ENGAGEMENT N°16 RÉDUIRE LES PERTES DE MATIÈRES PREMIÈRES, TRIER ET VALORISER LES DÉCHETS



Depuis 2017, l'équipe de Mademoiselle Desserts Saint Renan s'est concentrée sur un travail de sensibilisation auprès du personnel afin de réduire les pertes de matières. Pour cela, a été affiché sur les différents points d'information du site de production, tous les gestes à opérer pour éviter le gaspillage de chaque produit utilisé dans les ateliers. En 2017, avons fixé comme objectif un rendement de matière première à 2.41% sur 2017. Objectif respecté puisque nous avons fini à la fin du mois de décembre à 2.50%.

Le site de Saint Renan a également lancé un appel d'offre en 2017 concernant la gestion de l'ensemble de ses déchets. Le but final consiste à n'avoir plus qu'un seul partenaire pour avoir un suivi des déchets plus précis. Rendez-vous l'année prochaine pour les résultats de ce projet !

Le site a également installé dans la salle de pause de containers pour trier et valoriser les gobelets, les canettes en aluminium et les bouteilles plastiques. Le même type de containers a été mis dans les bureaux pour le papier.



“ Dès l'installation de ces boîtes, nous avons perçu un réel changement au niveau du recyclage, les employés de l'usine l'utilisent correctement ! ”
Anthony Audrain, Responsable Logistique



LE SITE DE CORBY

“ 2017 aura été l'année de l'expansion des capacités du site de Mademoiselle Desserts Corby. Un contrat important a été remporté avec Nandos pour alimenter leurs quatre principaux desserts nécessitant la mise en œuvre de nouveaux procédés pour fabriquer des produits des spécifications requises. En outre les travaux de construction ont été lancés pour augmenter la capacité de cuisson et de stockage de marchandises sèches à faciliter le passage des poudings à Corby tôt en 2018. ”

Frans Visser, Directeur Supply Chain
Mademoiselle Desserts UK





Assurer notre pérennité économique

CHIFFRE D'AFFAIRES NATIONAL (K€).....	7 967
CHIFFRE D'AFFAIRES EXPORT (%).....	3,2
TONNAGE PRODUITS FABRIQUÉ.....	1 626
NOMBRE DE RÉFÉRENCES PRODUITS.....	231
PART DU CA RÉALISÉ AVEC DES PRODUITS DE MOINS D'UN AN (%).....	24,7
NOMBRE DE PERSONNES EN R&D.....	4
DE RÉCLAMATIONS POUR 100 TONNES DE PRODUITS LIVRÉS.....	5
CERTIFICATION IFS / BRC.....	oui
AUTRES CERTIFICATIONS : SEDEX.....	non



Être un employeur responsable

EFFECTIF TOTAL (CDI).....	93
AGE MOYEN DES SALARIÉS.....	38
EFFECTIF FÉMININ (%).....	47
NOMBRE D'HEURES DE FORMATION.....	84
NOMBRE DE PERSONNES AYANT EU AU MOINS UNE FORMATION.....	12
PART DE SALARIÉS FORMÉS (%).....	21
NB DE SALARIÉS SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL.....	11
TAUX D'ABSENTÉISME (%).....	1
TAUX DE FRÉQUENCE DES ACCIDENTS DU TRAVAIL.....	40,3



Préserver l'environnement

CONSOMMATION ANNUELLE D'ÉLECTRICITÉ (KWH).....	881 087
CONSOMMATION D'ELECTRICITÉ / TONNAGE PRODUIT (KWH/T).....	541
CONSOMMATION ANNUELLE DE GAZ EN (KWH).....	604 199
CONSOMMATION DE GAZ / PRODUCTION TOTALE (KWH/T).....	371
CONSOMMATION D'EAU (M3).....	3 786
CONSOMMATION D'EAU / PRODUCTION TOTALE (M3/T).....	2,33
QUANTITÉ TOTALE DE DÉCHETS (T).....	211
EMISSIONS TOTALES DE GES (TEQCO2).....	580



Assurer notre impact sociétal et notre ancrage local

NOMBRE D'ASSOCIATIONS AIDÉES.....	1
NOMBRE DE PARTS DE DESSERTS OFFERTES AUX ASSOCIATIONS.....	300

ENGAGEMENT N°5

A PARTIR DE NOTRE BASE INDUSTRIELLE, DÉVELOPPER LES EXPORTATIONS ET L'INTERNATIONALISATION DU GROUPE



Le site de Corby a lancé en 2017 un « trio de mini desserts » : la tarte au chocolat citron vert, le cheesecake chocolat brownie et la tarte noix de Pécan au caramel salé pour le marché anglais. Une véritable occasion de développer l'internationalisation du groupe !

De plus, 5 nouveaux produits ont été lancés par le site de Corby à destination de Jeddah, en Arabie Saoudite pour desservir les grossistes du Moyen-Orient. Une excellente occasion de pénétrer dans de nouveaux

marchés avec 5 références inédites : Trio of Chocolate Truffle, Rocky Road Brownie Cheesecake, Near Death By Chocolate, Chocolate Chip Cookie Stack and Ultimate Choc Fudge Cake.

ENGAGEMENT N°7

ENTREtenir NOTRE OUTIL MODERNE, INTÉGRÉ ET EFFICACE



Mademoiselle Desserts Corby a investi dans une nouvelle machine à découpe-ultrasons qui permet d'insérer des séparations entre les parts découpées. Une nouveauté pour nos clients qui leur permet une gestion plus propre et simple des produits en restauration et qui séduira nos prospects. De plus, comparé aux machines existantes, le chargement et déchargement produit est amélioré et permet des économies.



ENGAGEMENT N°8

AMÉLIORER LA PROTECTION DE LA SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Ce site investit pour la sécurité de ses salariés. En 2017, des formations de premiers secours auprès de seize personnes, représentant plus de 17% du personnel, ont été dispensées pour apprendre à traiter les troubles comme les commotions cérébrales, les pertes de connaissance, les hémorragies, les crises d'épilepsie, ainsi que les fractures et les entorses.

Des outils de sensibilisation ont également été dispensés en petits groupes pour rappeler les gestes à opérer concernant la santé et la sécurité sur le lieu de travail. Les équipes ont travaillé sur des sujets comme la manutention, le transport de palettes... Enfin quatre membres du personnel ont reçu des formations afin d'identifier les risques potentiels susceptibles de toucher les salariés et de communiquer à la direction toutes les préoccupations liées à la santé et la sécurité sur le lieu de travail.



ENGAGEMENT N°9 ELABORER, DIFFUSER ET VEILLER À L'APPLICATION DE NOTRE CHARTE ÉTHIQUE



« La charte éthique doit être au cœur de tous les processus décisionnels des employés. Cela distingue la charte éthique des autres modèles décisionnels et ainsi reconnaît la nécessité que toutes les décisions soient conformes aux principes et aux normes comportementales énoncées dans la Charte. La Charte développée par la société comprend des principes d'équité et de respect. Ces principes sont les plus cruciaux pour maintenir et accroître la confiance dans les entreprises à la fois par les employés et les clients. La Charte provient de nos principes moraux, éthiques, juridiques, et ces derniers reflètent les attentes de chaque employé, client et de l'organisation elle-même. La charte éthique n'est pas restrictive, elle est tout à fait positive dans la définition de stratégies à la fois pour notre comportement individuel et collectif ! »

Alyson Stringer, Responsable des comptes

ENGAGEMENT N°19 PRIVILÉGIER LES ACHATS LOCAUX DÈS QUE POSSIBLE

En 2017, l'usine de Corby a mis un point d'honneur à privilégier les producteurs locaux de sucre, puisque Corby a fait le choix de s'approvisionner uniquement en Grande Bretagne. Un geste pour l'environnement et pour les sucrières nationales !





LE SITE DE MAIDENHEAD



“ 2017 a été une année difficile pour le site de Handmade Cake Company, car nous avons connu une année de croissance rapide des ventes de 29%. Grâce à l'excellent travail de Simon Law et de son équipe, nous avons gagné des marchés avec des clients comme John Lewis et Wyevale. ”

Michael Wheeler, Group Manufacturing Director



Simon Law, Channel Director





Assurer notre pérennité économique

CHIFFRE D'AFFAIRES NATIONAL (K€).....	21 180
CHIFFRE D'AFFAIRES EXPORT (%).....	6
TONNAGE PRODUITS FABRIQUÉ.....	1 626
NOMBRE DE RÉFÉRENCES PRODUITS.....	300
PART DU CA RÉALISÉ AVEC DES PRODUITS DE MOINS D'UN AN (%).....	14,7
NOMBRE DE PERSONNES EN R&D.....	5
PART DE RÉCLAMATIONS POUR 100 TONNES DE PRODUITS LIVRÉS.....	4,31
CERTIFICATION BRC.....	oui
AUTRES CERTIFICATIONS : SEDEX.....	oui



Être un employeur responsable

EFFECTIF TOTAL (CDI).....	197
AGE MOYEN DES SALARIÉS.....	38
EFFECTIF FÉMININ (%).....	32
NOMBRE D'HEURES DE FORMATION.....	740
NOMBRE DE PERSONNES AYANT EU AU MOINS UNE FORMATION.....	123
PART DE SALARIÉS FORMÉS (%).....	62
NB DE SALARIÉS SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL.....	15
TAUX D'ABSENTÉISME (%).....	10
TAUX DE FRÉQUENCE DES ACCIDENTS DU TRAVAIL (%).....	65,82



Préserver l'environnement

CONSOMMATION ANNUELLE D'ÉLECTRICITÉ (KWH).....	2 096 761
CONSOMMATION D'ELECTRICITÉ / TONNAGE PRODUIT (KWH/T).....	723
CONSOMMATION ANNUELLE DE GAZ EN (KWH).....	1 394 174
CONSOMMATION DE GAZ / PRODUCTION TOTALE (KWH/T).....	481
CONSOMMATION D'EAU (M3).....	9 091
CONSOMMATION D'EAU / PRODUCTION TOTALE (M3/T).....	3,14
QUANTITÉ TOTALE DE DÉCHETS (T).....	238
EMISSIONS TOTALES DE GES (TEQCO2).....	985



Assurer notre impact sociétal et notre ancrage local

NOMBRE D'ASSOCIATIONS AIDÉES.....	153
NOMBRE DE PARTS DE DESSERTS OFFERTES AUX ASSOCIATIONS.....	1 600



ENGAGEMENT N°2 FAIRE ÉVOLUER LA CULTURE



Afin de régaler les plus gourmands à toute heure de la journée, et d'innover sur le marché, la première fabrication pour Oh Oui! a été lancée au printemps 2017 sur le site d'Handmade Cake Company pour 3 références de bars comme celles au Brownie, Caramel shortcake, et Amande framboise. Mademoiselle Desserts souhaite faire évoluer ces produits sur tous les marchés !

ENGAGEMENT N°6 GARANTIR DES PRODUITS BONS, SAINS ET SÛRS.



La part des produits « gluten free » ne cesse de s'étendre ! En 2017, deux bars de produits Gluten free, fabriquées par HMC ont été exportées au Canada ! Il s'agit de la barre caramel shortcake (un des bestsellers HMC) et de la brownie. Nous pourrions voir également s'ajouter la référence Amande framboise pour 2018 !

ENGAGEMENT N°18 ACHETER RESPONSABLE ET DURABLE. RENFORCER NOTRE PARTENARIAT AVEC NOS FOURNISSEURS CLÉS

Depuis, plus de 10 ans, HMC s'engage à travailler avec des sociétés qui privilégient le bien-être animal, favorisant ainsi la qualité des produits. HMC ne s'approvisionne qu'auprès de fournisseurs élevant leurs poules en plein air. Un gage de respect et de qualité pour Mademoiselle Desserts !





ENGAGEMENT N°19 PRIVILÉGIER LES ACHATS LOCAUX DÈS QUE POSSIBLE



L'usine a la volonté de développer les filières locales afin de contribuer au dynamisme des partenaires économiques et diminuer son empreinte environnementale.

C'est pourquoi, HMC s'approvisionne en farine auprès de fournisseurs qui cultivent leur blé à moins de 200 km du site de production.

ENGAGEMENT N°20 PÉRENNISER ET DYNAMISER NOTRE ANCRAGE LOCAL

Handmade Cake Company désire s'investir localement. Une partie de l'équipe de production s'est rendue à l'école « Forest Bridge », située près du site, pour montrer aux enfants comment faire et décorer des gâteaux. Forest Bridge School est une école spécialisée pour les enfants ayant un diagnostic d'autisme entre 4 et 13 ans. Une initiative qui nous tient particulièrement à cœur.





LE SITE DE WEERT

La spécialité de Weert : le mille-feuilles.

En 2017, ce sont 16 000 mille-feuilles par heure qui ont été fabriqués, c'est à dire plus de 50 millions de parts par an ! La clef du succès est simple : le mille-feuilles est facilement reconnaissable et apprécié de tous. Il est un des symboles de la pâtisserie française, un classique puisque la première recette remonterait à 1806.

Il doit ainsi son nom à sa composition: trois couches de pâte feuilletée superposées, séparées par de la crème pâtissière, et surmontées d'un fondant blanc et d'un peignage chocolat. Le millefeuille se décline sous diverses recettes au gré des saisons et des tendances (fruits, chocolat, caramel salé, mousselines parfumées etc...).

L'équipe R & D ne manque pas d'imagination pour répondre toujours aux attentes des consommateurs.





Assurer notre pérennité économique

CHIFFRE D'AFFAIRES NATIONAL (K€).....	11 093
CHIFFRE D'AFFAIRES EXPORT (%).....	4
TONNAGE PRODUITS FABRIQUÉ.....	3 740
NOMBRE DE RÉFÉRENCES PRODUITS.....	231
NOMBRE DE PERSONNES EN R&D.....	3
CERTIFICATION BRC.....	oui
AUTRES CERTIFICATIONS : SEDEX.....	non



Être un employeur responsable

AGE MOYEN DES SALARIÉS.....	47,5
EFFECTIF FÉMININ (%).....	40
EFFECTIF TOTAL (CDI).....	58
NOMBRE DE PERSONNES AYANT EU AU MOINS UNE FORMATION.....	23
PART DE SALARIÉS FORMÉS (%).....	40



Préserver l'environnement

CONSOMMATION ANNUELLE D'ÉLECTRICITÉ (KWH).....	1 948 015
CONSOMMATION ANNUELLE D'ÉLECTRICITÉ/TONNAGE PRODUIT (KWH/T).....	580
CONSOMMATION ANNUELLE DE GAZ EN (KWH).....	219 016
CONSOMMATION DE GAZ / PRODUCTION TOTALE (KWH).....	59
CONSOMMATION D'EAU (M3).....	8 601
CONSOMMATION EAU / PRODUCTION TOTALE (M3).....	2,3
QUANTITÉ TOTALE DE DÉCHETS (T).....	546



ENGAGEMENT N°4

DÉVELOPPER L'ÉTENDUE DE NOTRE GAMME ET LES INNOVATIONS PRODUITS



Suite à la demande grandissante de mille-feuilles par nos clients, nous avons développé toute une gamme de produits disponibles dans une trentaine de goûts, types et tailles. Nos bestsellers sont surtout les gammes vanille slices et nos millefeuilles à trois couches, mais aussi des créations uniques, comme nos entremets artisanaux à la fraise (avec de véritables morceaux de fraise) et nos gâteaux au chocolat (avec de véritables morceaux de chocolat belge). En tant que fabricant de produits à marques de distributeur, nous sommes heureux de relever tous les défis pour satisfaire les plus gourmands.

ENGAGEMENT N°5

A PARTIR DE NOTRE BASE INDUSTRIELLE ET DE NOTRE DÉPLOIEMENT INTERNATIONAL, DÉVELOPPER LES EXPORTATIONS ET L'INTERNATIONALISATION DU GROUPE

Durant le mois de mai 2017, à Amsterdam, s'est tenu le salon PLMA, Salon et conférence internationale des marques de distributeurs pour les spécialistes de la marque de distributeur. Ce salon aura permis de faire découvrir la gamme de produits ainsi que les nouveautés Mademoiselle Desserts. Beaucoup de rencontres avec les clients actuels et potentiels et des opportunités pour le futur. A suivre en 2018 !



ENGAGEMENT N°6

GARANTIR DES PRODUITS BONS, SAINS ET SÛRS



En 2017, suite à un audit relatif à l'utilisation de l'huile de palme pour les pâtisseries fabriquées sur le site de production, le site de Weert a obtenu sa certification RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) pour une huile de palme répondant aux critères de durabilité ! Cet audit a pris en compte des sujets comme la traçabilité, la formation, la vérification des spécifications des matières premières, des factures, des contrôles des produits entrants etc..

Le site est certifié BRC (British Retail Consortium) grade AA ainsi qu'IFS (International Food Standard) niveau supérieur. Ces certifications permettent de répondre aux exigences de nos clients en garantissant la traçabilité et la sécurité des denrées alimentaires tout au long de la chaîne de fabrication.

D'autres reconnaissances officielles y sont associées comme par exemple la certification GMP + (Good Manufacturing Practice) qui permet la récupération des déchets organiques par un prestataire à destination de l'alimentation animale.

ENGAGEMENT N°13

FAVORISER UN BON CLIMAT SOCIAL



“ Déjà plus d'un an que nous faisons partie de la famille Mademoiselle Desserts ! Une nouvelle mère, de nouveaux collègues en France et en Angleterre. De nouvelles cultures et une nouvelle ambiance. Nous nous sommes vraiment sentis bien accueillis, nous avons aussi dû nous adapter à une nouvelle énergie, l'énergie d'un gros groupe, mais « In love with Pâtisserie » c'est ce que nous sommes tous. Cette année est passé très vite, très très vite! Mes collègues se joignent à moi pour remercier toutes les personnes qui nous ont accueillis chaleureusement. En 2017, nous avons eu le plaisir de participer à la réunion des managers. Un véritable moment d'échange pour le groupe. ”

Jan Martin Ridder, Directeur du site



LE SITE DE TAUNTON



Depuis 2017, le groupe s'est agrandi avec un nouveau site à Taunton, situé au sud de l'Angleterre. L'occasion pour Mademoiselle Desserts de partir à la conquête de l'outre-Manche pour partager et développer ses pâtisseries !

Le site de Taunton est particulièrement reconnu pour être un spécialiste des chocolate fudge cake, dessert anglais adoré par les amateurs de chocolat !



Le site a rejoint fin 2017 le groupe de travail Clean M. Les équipes R&D et qualité se sont immédiatement impliquées dans le groupe de travail afin de travailler sur des listes d'ingrédients « clean », évaluer et progresser avec nos fournisseurs en terme de Développement durable.



Penny WEYMOUTH,
Responsable Qualité



Dorian JAWORSKI,
Superviseur Qualité



Garry HEWINGS,
Responsable R&D

LE MAGASIN D'USINE



Il est ouvert du :

Lundi au mercredi de 10h à 16h

Jeudi au vendredi de 9h à 18h.



Et réalise un **chiffre d'affaires** de 182 550 euros.

Les produits les plus vendus en 2017 ont été les Fudge cakes, les Carrot cakes ainsi que les Cheesecakes.

Mademoiselle
DESSERTS



LE SITE DE THENON

L'année 2017 fut une année importante pour Mademoiselle Desserts puisque le groupe s'est agrandi également en France.



Dans le cadre du lancement de notre gamme de produits à marque propre, Oh Oui !, le groupe s'est doté d'un nouvel atelier de conditionnement des pâtisseries. Ces dernières proviennent de l'ensemble des sites de production du groupe, en France ou en Angleterre, Cheesecake, Brownie sans gluten, fondant au chocolat, financier aux pommes...conditionnées en parts individuelles et étiquetées.



Celui-ci est implanté dans les locaux de STEF à Thenon n Dordogne, dans le cadre d'un projet de coopération industrielle entre les deux groupes. Il a été inauguré fin 2017 en présence de la préfète de la Dordogne.



“ L'implantation géographique est idéale pour livrer en 24h dans toute la France. Ce site emploie actuellement 18 personnes. ”
 Témoigne **Christelle Veyriras**, Directrice du site

Retrouvez l'équipe et son environnement de travail en cliquant sur le lien ci-dessous :
<https://www.youtube.com/watch?v=d74y8HYzRVw>



Mademoiselle
DESSERTS

▪ IN LOVE WITH PATISSERIE ▪

CONTACT

BARBARA BOSQUETTE

Responsable communication & Développement Durable

b.bosquette@mdesserts.com