

# RAPPORT DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE D'ENTREPRISE 2022



*Mademoiselle*  
**DESSERTS**

▪ IN LOVE WITH PATISSERIE ▪

Entreprise



Certifiée

## SOMMAIRE

page  
3

4 questions  
à Didier Boudy

page  
4

Les principaux faits  
marquants en 2022

1  
page  
6

La RSE au cœur  
de la gouvernance  
et de notre  
développement  
économique

2  
page  
14

Proposer des  
produits et services  
responsables

3  
page  
22

Être un acteur  
économique  
responsable

4  
page  
30

S'engager  
pour la société  
et être solidaire

page  
34

Indicateurs RSE  
2022

Chez Mademoiselle Desserts, nous nous efforçons de ne pas prendre nos engagements pour acquis et de continuer d'avancer vers toujours davantage de responsabilité. En publiant ce 13<sup>e</sup> rapport de Responsabilité Sociétale, Mademoiselle Desserts confirme plus que jamais son engagement pour les 10 principes du Global Compact et sa contribution à 11 ODD.



### OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



## ÉDITO

Didier Boudy  
PRÉSIDENT



Mademoiselle Desserts a été certifiée B Corp en 2022, une belle reconnaissance des engagements RSE du groupe ?

■ Depuis 15 ans, nous travaillons activement sur notre politique RSE. La durabilité est un pilier essentiel de notre stratégie. Nous affirmons depuis des années que le résultat compte autant que la façon de le délivrer. Le groupe a confirmé son engagement et mis à jour ses statuts pour générer un impact positif sur la Société et l'Environnement. Cette certification B Corp™ est l'aboutissement de tous nos efforts, nous en sommes très fiers. Pour autant, nous sommes conscients d'être au début de l'histoire et qu'il nous reste un immense travail vers une pâtisserie bas carbone.

Parmi les très nombreuses actions menées par le groupe : renforcement des actions en faveur de la Santé et de la sécurité des collaborateurs, investissements pour réduire nos émissions de gaz à effet de serre, développement d'une gamme végétale, utilisation de matières premières issues de filières responsables et/ou labélisées, engagements associatifs...

Il est devenu urgent d'accélérer le mouvement vers une économie plus inclusive, contributive et régénératrice ! B Corp™ est à la fois une communauté française et internationale d'entreprises à impact et un outil de pilotage. C'est aussi et surtout un label extrêmement exigeant et difficile à obtenir qui certifie les entreprises respectant des normes sociales et environnementales élevées.

Mademoiselle Desserts innove et remporte le snacking d'or pour son Baby flan en 2022, vous nous en dites plus ?

■ Pour ce Baby Flan, Mademoiselle Desserts a une fois de plus innové avec un process feuilletage « tourbillon » au beurre 27%. Le produit est fabriqué sur notre site de Valade en Dordogne. C'est une version miniature de notre traditionnel flan pâtissier qui allie le croustillant de la pâte feuilletée et l'onctuosité de la crème vanille. Une innovation qui s'adapte aux nouveaux codes de consommation avec son format idéal pour le snacking nomade... Nous travaillons également sur une autre innovation, autour d'une gamme de pâtisseries végétales, mais nous en dirons davantage un peu plus tard...

Vous venez de vous engager dans l'accélérateur décarbonation de la BPI et l'Ademe, quel est l'enjeu pour Mademoiselle Desserts ?

■ Rien de moins que de pérenniser l'entreprise, en conservant ses valeurs, sa raison d'être et ses emplois ! Quelle sera la place de Mademoiselle Desserts dans un monde décarboné à horizon 2050 ? Il faut être visionnaire et se préparer. Mais seul ce n'est pas simple. Donc nous nous faisons accompagner par des experts. Le programme durera 24 mois pour confirmer la mission, les enjeux, nos objectifs de réduction des émissions de gaz à effet de serre, les plans d'actions. Nous souhaitons également nous engager dans l'initiative SBTi pour faire reconnaître en toute transparence la pertinence de notre démarche et de nos objectifs. Nous avons également investi depuis 2 ans dans un outil de comptabilité Carbone et avons contribué à faire grandir notre prestataire TRAAACE qui, désormais est l'un des leaders du secteur.

L'extension du site de Tincques est le signe d'une nouvelle étape pour Mademoiselle Desserts ?

■ Tout à fait ! L'objectif est d'accueillir l'activité du site industriel d'Aubigny qui ne répondait plus à nos exigences qualité et d'accroître les volumes et performances de production pour couvrir la demande croissante d'une partie de nos produits phares : mini beignets, muffins et coquilles. Il s'agit d'un bâtiment innovant et évolutif. Il nous est possible de doubler sa surface de production à l'avenir, si besoin. Parmi les équipements du site : une station d'épuration indépendante et autonome, des installations de recharge pour véhicules électriques, des fluides réfrigérants au CO<sub>2</sub> plus respectueux de l'environnement, mais aussi un système de récupération des chaleurs émises par les groupes froids pour alimenter les process, les locaux ou encore l'eau chaude sanitaire. Ce nouveau bâtiment est estampillé « Breeam », certification exigeante et qui renforce le bien-être au travail des salariés. Cette nouvelle usine est dotée d'une salle de pause pensée pour favoriser une bonne Qualité de Vie au Travail, des laboratoires R&D de haute qualité.

# Les principaux faits marquants en 2022



## 6 Taunton Somerset

Taunton est de nouveau lauréat du RoSPA, Gold Award en 2022 (The Royal Society for the Prevention of Accidents). Ce prix reconnaît un très haut niveau de performance, démontrant des systèmes et une culture de gestion de la santé et de la sécurité au travail bien développés et un contrôle exceptionnel des risques.



## 3 Renaison Loire

En juin 2022, le site a organisé le Challenge Mobilité ! Les objectifs : venir à vélo, covoiturer, marcher... Un petit déjeuner/goûter healthy a été offert aux collaborateurs pour prendre des forces, un vélo smoothie permettait de pédaler, un quizz permettait de remporter une montre connectée... Une bonne ambiance sportive et conviviale durant cette journée, à refaire.



## 9 Argenton Indre

Dès que possible nous donnons aux associations d'aide alimentaire les produits déclassés invendus. En 2022, le site d'Argenton-sur-Creuse a donné 4 003 colis de pâtisseries soit 9 372 kg pour une valeur totale de près de 48 000€ : madeleines fourrées, gros moelleux chocolat à partager, choux fourrés...



Faim «zéro»



Bonne santé et bien-être au travail

## 1 Valade Dordogne

En décembre, Mademoiselle Desserts Valade ouvrait ses portes aux collaborateurs et à leurs familles. Ce fut l'occasion de présenter le site, ses process, les produits... Les investissements pour entretenir le site et intégrer l'ergonomie des postes de travail afin d'éviter des gestes répétitifs ou des ports de charges trop importants ont été fortement remarqués. Les visiteurs ne sont pas repartis les mains vides et ont apprécié les dégustations sur place. Le site de Valade emploie plus de 400 personnes, à égalité des femmes et des hommes, et fabrique 27 000 tonnes de pâtisseries par an.



## 8 Thenon Dordogne

Fin 2022, Mademoiselle Desserts, sur ses sites français, a organisé une enquête sur la Qualité de Vie au Travail (QVT) destinée à l'ensemble de ses collaborateurs. Grâce à une bonne participation à ce questionnaire, des plans d'actions pourront être mis en place afin d'améliorer la Qualité de Vie au Travail. Sur le site de Thenon, la thématique « relation avec son Manager » a obtenu la note de 9,2/10.



Travail décent et croissance économique

## 11 Tincques Pas de Calais

Le 30 septembre a eu lieu l'inauguration de l'agrandissement du site de Tincques. Ce sont 6 500 m<sup>2</sup> qui viennent compléter les 8 500 m<sup>2</sup> existants. La capacité de fabrication des mini beignets va augmenter de 50%. L'objectif est de recruter une centaine de collaborateurs. Le bâtiment est certifié selon les normes environnementales « Breeam ».



## 7 Weert Pays-Bas

Un nouvel investissement a été réalisé pour l'installation d'une ligne de fabrication de Kings rolls. Cette ligne qui utilise un bras d'enroulage automatisé permet de fabriquer une nouvelle gamme de produits pour le site.



## 10 Broons Côtes d'Armor

Automatiser les processus dès que cela est possible pour réduire la pénibilité sur les lignes de fabrication ! Voici un nouvel investissement réalisé en 2022 pour emballer les délicieux muffins récemment fabriqués sur Broons. Le robot permet de démouler directement les muffins des plaques de cuisson puis les positionne dans les emballages. Cette opération, auparavant réalisée manuellement, participe à l'amélioration des conditions de travail en évitant les maladies professionnelles.



Industrie, innovation et infrastructure

## 2 Corby Northamptonshire

À Corby, dans le cadre de notre engagement à réduire l'utilisation de plastique en usine, une nouvelle machine d'emballage a été mise en service. La réduction estimée de l'utilisation de sacs bleus en plastique est de 3 tonnes par an. Sur les 3 sites anglais, nous avons modifié le matériau utilisé pour filmer les produits, passant d'un PP à un LDPE. Le film LDPE est un matériau qui peut être recyclé par le biais de collectes locales et permettra de supprimer une tonne par an de plastique.



Consommation et production responsables



## 5 Maidenhead Berkshire

Les premières bornes de recharge pour véhicules électriques ont été installées à Maidenhead, puis Corby et Taunton, totalisant 12 sur les trois sites britanniques. Il s'agit de chargeurs à grande vitesse beaucoup plus efficaces que les alimentations domestiques standards. Ces bornes sont supervisées par un système de gestion qui relie les trois sites et recueille des données sur l'utilisation. Les utilisateurs accèdent au réseau privé via une application sur leur téléphone qui les connecte également à des centaines de points de recharges publiques disponibles dans tout le Royaume-Uni.



## 4 Saint Renan Finistère

Entre 2018 et 2022, la consommation d'électricité a diminué de 17,3% et la consommation de gaz de 12,5% : surisolation de plafond, relamping, remplacement de moteurs, régulation du fonctionnement des installations frigorifiques (HP/BP flottantes), récupération de chaleurs des équipements froids, etc.



Mesures relatives à la lutte contre les changements climatiques

1

# La RSE au cœur de la gouvernance et de notre développement économique



**100%**

des sites intégrés aux programmes Clean M, Nutri M, Pack M

Contribution à :

**11 ODD**

Agenda 2030 de l'ONU

## Nos parties prenantes

### INTERNES



#### Instances Représentatives du Personnel

Les membres du Comité Social et Économique (CSE) dont les syndicats professionnels assurent l'expression collective des salariés ainsi que les attributions en matière d'activités sociales et culturelles.



#### Collaborateurs

Communication interne, newsletter, charte éthique de comportement affichée et communiquée à l'embauche, plan d'intégration et de formation, promotion de l'activité sportive pour le bien-être.



#### Actionnaires & Investisseurs

Conscients de l'importance des facteurs environnementaux, sociaux et de gouvernance, nos investisseurs suivent de près les indicateurs de performance RSE.

### EXTERNES



#### Clients & consommateurs

Apporter des produits toujours plus sains qui apportent toujours autant de plaisir, tout en accompagnant la tendance des consommateurs pour le « mieux manger ». Dialogue avec nos clients pour le développement de produits « responsables ».



#### Agences de recrutement

Lien étroit avec les agences locales afin de mieux recruter. Co-construction de plans d'action de vigilance sur les réglementations et les postes pour assurer que les collaborateurs soient en phase avec les profils attendus.



#### Associations - Banques Alimentaires

Partenariat avec les associations locales sous forme de mécénats financiers ou en dons de pâtisseries. Contribution à l'aide alimentaire dans le cadre de démarches solidaires.



#### Pouvoirs publics & Collectivités

Ancrage local, subventions pour investissements, dialogue et participation à la vie du territoire avec l'agence de l'eau, les communautés de communes, les mairies, l'ADEME, la BPI au travers de notre participation au programme « Accélérateur Décarbonation ».



#### Fournisseurs

La stratégie d'achats responsables porte principalement sur des contrats à long terme, une démarche en filières pour la farine, les œufs, les produits laitiers..., une priorité pour le « local » dès que possible et des évaluations RSE.



#### Écoles & Organismes de Formation

Accueil continu de stagiaires et de troisièmes au bac +5, afin de construire des parcours professionnels adaptés, développer la marque employeur et l'attractivité.



#### Organismes internationaux

Intégration de l'agenda 2030 de l'ONU à travers une réponse aux 17 Objectifs de Développement Durable. Rapport RSE en lien avec les attentes du GRI. Travaux avec le Global Compact.



#### Pairs

Mademoiselle Desserts est membre du collectif 3D avec Coop de France, de la fondation ANAIS en Nouvelle Aquitaine, du Global Compact. Le groupe est adhérent de la FEB (Fédération des entreprises de Boulangerie-Pâtisserie), de l'ANIA, des communautés du Coq Vert et de B Corp.



17 PARTENARIATS POUR LA RÉALISATION DES OBJECTIFS

### Mademoiselle Desserts formalise sa démarche bas carbone

Décarboner nos activités, c'est le défi que le groupe s'est lancé aux côtés de BPI France, l'ADEME et 17 autres entreprises. Nous sommes conscients que le chemin de la décarbonation est long et fastidieux et que s'entourer et faire partie d'un collectif engagé est la clé pour réussir à relever collectivement ce défi climatique. En intégrant la 2ème promotion de l'Accélérateur Décarbonation, nous recevons un accompagnement soutenu dans le but d'installer notre démarche bas carbone, d'identifier des leviers d'actions tout en mobilisant l'ensemble des acteurs de notre chaîne de valeur.

Nos valeurs reflètent ce que nous sommes et transmettent notre vision de l'entreprise. Elles guident nos relations et notre façon de travailler avec nos diverses parties prenantes.

# nos valeurs

## # BIENVEILLANCE

### Vu d'ici

« Se comporter avec bienveillance fait partie des qualités qu'un salarié de chez Mademoiselle Desserts applique au quotidien : s'intéresser, accompagner, féliciter, s'entraider, donner sans attendre en retour. La bienveillance est signe d'une meilleure qualité de vie et donc d'un environnement de travail agréable au quotidien. Elle fait autant de bien à celui qui la reçoit qu'à celui qui l'exerce. »

### Vu d'ailleurs

« Je suis en mission chez Mademoiselle Desserts via mon agence d'intérim Transdesos. J'ai été agréablement surpris par la bienveillance des équipes qui ont permis le bon déroulement de mon intégration à l'usine. La formation et l'ensemble des consignes me sont dispensés en Portugais, ma langue natale. Grâce à la bienveillance de mon collègue bilingue, la barrière de la langue n'est plus un problème à la bonne compréhension de mes missions. »

### Vu d'ici

« J'ai pu lire récemment que les employés audacieux sont enclins à s'entourer de personnes susceptibles de les aider à atteindre leurs objectifs. Cela me semble vrai dans mon poste de Responsable compte clé, je travaille avec Bidfood qui fournit lui-même de nombreux clients. Grâce à ce partenariat, je peux rentrer en contact avec les clients, cerner leurs attentes et ainsi proposer des produits qui leur correspondent parfaitement. Je suis toujours enthousiaste à l'idée que nos produits soient ajoutés à leurs menus et que les consommateurs puissent en profiter. »

### Vu d'ailleurs

« Engagé dans une démarche RSE tout comme nous, le Groupe Mademoiselle Desserts a décidé de lancer un vaste plan d'optimisation et de rationalisation des emballages en carton ondulé sur ses sites Français, à nos côtés. Nous analysons l'ensemble de la chaîne de valeur des emballages pour identifier des leviers d'optimisation pouvant mener à une réduction de l'empreinte carbone. Ainsi leurs schémas de ligne de conditionnement, les PCB et la communication via les emballages sont revus. Projet tout aussi audacieux, Saica Flex notre branche emballages flexibles, travaille à la suppression d'emballage plastique au profit de solutions en papier. C'est parce que nos Groupes respectifs ont décidé d'avancer ENSEMBLE sur ce projet, que celui-ci est devenu possible ! »

## # AUDACE

## # PLAISIR

### Vu d'ici

« Je travaille dans cette entreprise depuis seize ans maintenant. Je l'ai vue grandir et proposer toujours de nouvelles références de pâtisseries afin de satisfaire les clients. Michel Kremer avait cette volonté de toujours faire des gâteaux gustatifs, les plus naturels possible, qui procurent du plaisir aux consommateurs. Cette détermination s'est poursuivie encore aujourd'hui depuis notre intégration au groupe Mademoiselle Desserts. En seize années d'expériences, j'ai pu apprécier toutes les formations auxquelles j'ai participé. J'ai pris plaisir à faire progresser mon travail et je remercie mes encadrants pour toutes mes évolutions. »

### Vu d'ailleurs

« Cette année, nous avons eu le plaisir d'accueillir Mademoiselle Desserts au sein de la communauté des entreprises B certifiées. Elle fait ainsi partie des 285 entreprises françaises (+ de 6000 dans le monde) qui respectent les standards élevés définis par B Lab en matière de RSE et s'engagent pour opérer les transformations nécessaires afin de construire une économie plus inclusive, plus équitable et plus régénératrice. Nous sommes heureux que dès son entrée dans la communauté, Mademoiselle Desserts ait accepté notre invitation à rejoindre le programme Big Companies Can B qui vise à favoriser les échanges de bonnes pratiques entre grandes entreprises au cours d'ateliers de travail réguliers. Quel plaisir de voir ces grandes entreprises s'entraider et collectivement chercher des solutions pour avoir un impact positif ! Mademoiselle Desserts contribue activement à faire de ce programme une réussite, tant sur la richesse et la qualité des échanges qui y ont lieu que sur l'entraide / l'interdépendance qui y règne. »

## # ENGAGEMENT

### Vu d'ici

« En intégrant Mademoiselle Desserts en 2016 j'ai eu le plaisir de rencontrer des collaborateurs particulièrement attentifs aux respects des règles d'hygiène et des bonnes pratiques de fabrication. En tant que responsable hygiène, je mesure l'engagement du groupe dans le maintien d'un haut niveau des prestations de nettoyage en interne sur le site de Valade, mais également au travers du partage de bonnes pratiques intersites. Cela se traduit par d'importantes ressources en personnel qualifié, du matériel de nettoyage performant et innovant ainsi que des équipements de production adaptés. L'engagement de livrer à ses consommateurs des produits sains et sûrs, d'un point de vue sanitaire, est une volonté fondamentale du groupe. »

### Vu d'ailleurs

« Nous accompagnons Mademoiselle Desserts depuis plus de 2 ans pour la réalisation et le pilotage de leur empreinte carbone. Ils font partie de nos tous premiers clients, et ce n'était pas évident à cette époque de faire confiance à une start-up naissante. Cela reflète selon moi leur audace et leur engagement sur les sujets environnementaux. Je suis personnellement ravi de notre relation et nos échanges, toujours constructifs pour faire évoluer notre outil dans la bonne direction. Mademoiselle Desserts travaille maintenant sur sa trajectoire de décarbonation avec l'Accélérateur Décarbonation porté par la BPI (Banque Publique d'Investissement). Pour nous c'est une vraie satisfaction d'accompagner des clients tels que Mademoiselle Desserts, qui vont au bout de la démarche. »



Lucie Armengaud  
Chargée Développement RH  
Broons, France



Anderson Aires  
Intérimaire en production  
Valade, France



Clare Harrison  
National account  
Manager UK



Ludovic Avril  
Gestionnaire de Compte  
National chez Saica Pack  
France



Julien Chaumette  
Ancien Chef d'équipe,  
Assistant Qualité  
Argenton, France



Valérie Janin  
B Lab France

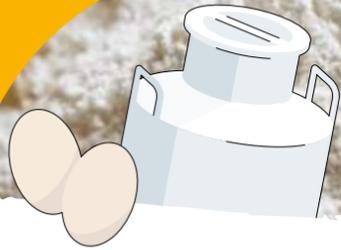


Nicolas Crombach  
Responsable hygiène  
Valade, France



Vincent Lorich  
Responsable Carbone  
et Opération chez Traace

## APPROVISIONNEMENTS



Les matières premières et emballages que nous utilisons font l'objet d'une attention particulière, pour garantir la meilleure qualité mais aussi le respect de nos valeurs.

### Matières premières

#### d'origine végétale

farine, sucre, chocolat...

- ✓ Sourcing responsable, évaluation RSE des fournisseurs
- ✓ Soutien des démarches engagées (Forever Chocolat, Transparence cacao)
- ✓ Réduction des produits phytosanitaires
- ✓ Achat en local dès que possible

#### d'origine animale

lait, crème, œufs...

- ✓ Sourcing responsable, évaluation RSE des fournisseurs
- ✓ Attention au bien-être animal
- ✓ Réduction des émissions de gaz à effet de serre
- ✓ Achat en local dès que possible

### Autres ingrédients

Réduction et si possible suppression des ingrédients et additifs controversés



### Emballages

Éco-concevoir les produits, réduire l'usage de plastiques

## NOTRE RAISON D'ÊTRE S'ENGAGE R CHAQUE JOUR POUR OFFRIR À TOUS LE MEILLEUR DE LA PÂTISSERIE

### Fabrication et innovation

**73 840 tonnes**

de pâtisseries fabriquées

**7%**

C'est la part du chiffre d'affaires réalisé par des produits créés depuis moins d'un an

### Consommation énergétique

Gaz + Électricité

**84 755 754 Kwh**

Eau

**3,25 m³**

par tonne de produits fabriquée

### Humain

**1 876** collaborateurs

**49 %** femmes | **51 %** hommes

**40 ans** âge moyen

Des valeurs partagées conformes à notre charte éthique

### Sorties d'usine

Déchets

**74%** sont valorisés

### Solidarité

**646 707 €**

Équivalent de pâtisseries données aux associations

**152**

Associations soutenues

## CONSOMMATION

Notre gamme pâtissière est disponible en :

- Bases pâtissières
- Desserts
- Snacking
- Produits anglo-saxons...

Grande distribution

Restauration hors foyer

Marques consommateur



dont des produits labélisés :

Vegan



Sans gluten



Des cahiers des charges élaborés avec nos clients, souvent dématérialisés.



## FABRICATION



**7** SITES EN FRANCE

**3** SITES EN ANGLETERRE

**1** SITE AUX PAYS-BAS



DESTINATION DESSERTS DURABLES

« Destination Desserts Durables » est LE projet du groupe depuis plusieurs années. Il représente un véritable engagement de l'entreprise :

- Une croissance économique durable
- La fabrication de produits beaux, bons, sains et sûrs
- L'excellence industrielle
- La préservation de la santé et de la sécurité au travail des collaborateurs
- Un programme d'Innovation ambitieux : *Think out of the box*
- Des achats responsables de nos matières premières
- La consommation durable des emballages



## NOS PROGRAMMES CLEAN M et NUTRI M



Au travers des programmes Clean M et Nutri M, nous cherchons à proposer le meilleur de la pâtisserie par la simplification des listes d'ingrédients, l'utilisation de matières premières de qualité et durables, mais aussi via l'amélioration des profils nutritionnels.



Par exemple en 2022, le colorant Annatto a été supprimé de la formulation de plus d'une centaine de références fabriquées sur nos sites anglais. Cette reformulation a permis la progression de la catégorie AAA\* de 25% pour le site de Maidenhead et de 8% pour l'ensemble du Royaume-Uni. De nombreuses références ont également vu leur Nutri-Score gagner jusqu'à 2 à 3 lettres ! À Valade, 4 produits historiques ont vu leur taux de sucre diminuer jusqu'à -30%. Au Royaume-Uni, la teneur en sel de certains cheesecakes a diminué de plus de 75% !

**Franck CORLAY,**  
Directeur produit groupe



« Pour animer les programmes Clean M et Nutri M, nous organisons très régulièrement des réunions avec les équipes projets de chaque site, l'objectif étant de partager les avancées et les bonnes pratiques de chacun. Une fois par an, nous nous réunissons lors de notre Steering Committee afin de présenter le travail accompli et de valider les objectifs à venir dans une dynamique d'amélioration continue. »

### Nos objectifs

**Ingrédients :**  
**+5% de pâtisseries « clean » en 2023**

En 2022, 64% des volumes classés en vert selon notre référentiel interne très exigeant\* (+8% par rapport à 2021)

**RSE : minimum 2 « cerises » sur 3 pour tous nos produits**

selon notre référentiel interne\*



**Se préparer au déploiement de l'affichage environnemental**

\*Disponible sur demande



### L'OUTIL DU FUTUR

Le groupe a investi 20 millions d'euros en 2022 pour l'entretien, la rénovation, la construction de nouveaux bâtiments et équipements, l'automatisation de la palettisation. Ces dépenses intègrent également la mise en place d'un nouvel ERP qui permet d'informatiser, fiabiliser, fluidifier une information unique, validée et accessible à tous les services.

### Nos objectifs

Poursuite du **déploiement de l'ERP** sur les sites français jusqu'en 2025.

Lancement du **« hub » nord** à Arras pour l'internalisation du stockage des produits finis et leur expédition.

Amélioration de nos **performances industrielles** grâce à l'intelligence collective, l'amélioration continue, les connaissances de nos équipes et l'exigence.

### LA MARQUE EMPLOYEUR

Nous travaillons chaque jour à mériter notre réputation de leader qualité du marché. Pour cela, nous cultivons résolument l'intelligence collective et pour la favoriser nous entretenons un climat de confiance et de coopération où les motivations individuelles servent la mobilisation collective. Nous cherchons à faire grandir chacun de nos collaborateurs dans un environnement où santé, sécurité et qualité de vie au travail sont notre priorité N°1. Nous croyons à l'ancrage local qui sait, mieux que tout autre, valoriser l'Homme et les savoir-faire d'hier et d'aujourd'hui.

### Nos objectifs

Nos objectifs consistent à **recruter** des Talents et à **fidéliser** nos équipes au sein des différents services du Groupe.

Notre Marque Employeur est **véhiculée grâce à nos 4 Valeurs fortes**, à notre **Certification B Corp** et aussi à notre reconnaissance récente **« Meilleur Employeur 2023 »** par le magazine Capital en France.

### L'ENVIRONNEMENT

Depuis 2019, nous réalisons nos bilans carbone de niveaux SCOPES 1, 2 et 3. Grâce à ce suivi annuel de nos émissions et de notre plan d'action de réduction, nous contribuons à l'objectif de développement n°13 sur le climat. Nous réalisons ce reporting à l'aide de la start-up Traace, selon la méthode de quantification internationale, le GHG protocol.

### Nos objectifs

Décarboner nos activités grâce à notre intégration dans la **2ème promotion Accélérateur Décarbonation** de BPI France / ADEME et grâce à la **méthode ACT-PAS-A-PAS**.

Réduire l'impact environnemental de notre FRET par notre soumission au dispositif **FRET 21**. Au programme : travail sur notre taux de chargement, distance parcourue, moyen de transport...

Eco-concevoir nos produits au moyen de notre **programme pack M** pour la partie emballage, mais également par l'optimisation de nos recettes et du sourcing de nos matières premières encore plus responsables.

# Proposer des produits et services responsables



2

FAIM «ZÉRO»



Éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir l'agriculture durable

3

BONNE SANTÉ ET BIEN-ÊTRE



Permettre à tous de vivre en bonne santé et promouvoir le bien-être de tous à tout âge

9

INDUSTRIE, INNOVATION ET INFRASTRUCTURE



Bâtir une infrastructure résiliente, promouvoir une industrialisation durable qui profite à tous et encourager l'innovation

## Des ingrédients "clean"

Depuis le lancement de son programme Clean M en 2016, Mademoiselle Desserts œuvre à supprimer les additifs controversés de ses produits. Cette année, Mademoiselle Desserts a "cleané" la grande majorité de ses biscuits joconde et dacquoise fabriqués sur le site de Renaison, en y enlevant l'agent texturant E477.



## À l'écoute du marché

### Nos tartes rustiques

Le contexte de ces dernières années a modifié les comportements alimentaires des consommateurs vers plus de nutrition-santé, mais également vers une alimentation plaisir et réconfortante. On note également un nouvel engouement vers des mets nostalgiques. L'année 2022 marque donc le grand retour des classiques. Chez Mademoiselle Desserts, ce sont les tartes rustiques fruitées aux visuels authentiques qui ont été mises à l'honneur.

Elles ravissent les papilles de tous, avec leur feuilletage sucré aéré et leurs fruits récoltés à maturité. Que cela soit à la fraise, à l'abricot et pommes caramélisées, à la pomme et éclats de caramel au beurre salé, toutes les listes d'ingrédients ont été simplifiées et ne contiennent aucun additif controversé.



### Notre gamme Vegan

La tendance du végétal prend également de plus en plus de place chez les consommateurs ; à la fois motivés par des questions environnementales, mais aussi de santé. Afin de répondre à cette demande croissante, nos sites anglais proposent une large gamme Vegan composée de 39 produits. Elle représente déjà 7 % notre activité, avec des ventes qui ont augmenté de 3 000% depuis 2018... Ce n'est que le début d'une longue aventure végétale, alliant santé et plaisir.

Parmi les innovations Vegans en 2022 : la tarte Bakewell et la tarte à la noix de coco aux fruits d'été.



### Baby Flan

Notre produit signature, le flan, a fait son apparition en modèle réduit pour répondre à la tendance "snacking" grandissante. Notre Baby Flan, avec son feuilletage en forme de "tourbillon", s'est vu récompenser du prix "Snacking d'Or" dans la catégorie Desserts & Pâtisseries à l'occasion du Salon du Sandwich & Snack Show 2022.



### Notre muffin Equilibre +

Nous avons développé des muffins uniques, au profil nutritionnel optimisé. Sources de fibres et avec 30% de sucre en moins\*, ces recettes de muffins ne font pas pour autant l'impasse sur la gourmandise. Grâce à leur format nomade, ils s'adaptent facilement à tous les moments de consommation et à toutes les situations : formule petit déjeuner ou déjeuner, encas, goûter...

*\*en comparaison à un muffin traditionnel.*



### Notre collaboration avec le chef Jean Imbert

Cette année, le citron IGP de Menton était à l'honneur. Le chef Jean Imbert nous a concocté une recette de galette des rois alliant une crème d'amande aux citrons IGP de Menton et bien sûr, notre délicieuse pâte feuilletée. Une version acidulée de la traditionnelle galette des rois qui fait du bien pendant l'épiphanie.

### Nos produits sans gluten

De nombreuses raisons poussent les consommateurs à se tourner vers une alimentation sans gluten. Pour répondre à cette demande croissante, les équipes Mademoiselle Desserts proposent une large gamme de 43 produits ainsi que des innovations régulières. Notre bestseller 2022 : le brownie chocolat.



### Le Bundt cake

Notre joli petit Bundt cake tigré a également été récompensé en 2022 lors du concours des Pépites de la Boulangerie organisé avec le CEBP et la FEB. Le jeu de texture apporté par le biscuit financier et son cœur fondant en pâte à tartiner a ravi les jurys, ce qui lui a valu d'être lauréat dans la catégorie "Prix spécial du Jury Alimentaire".



### Tarte marbrée deux chocolats

La tarte au chocolat est réconfortante, gourmande ; elle est un véritable intemporel de la pâtisserie. En 2022, nous l'avons déclinée en une tarte marbrée deux chocolats. Elle est composée d'un fond de tarte sucré et cacaoté ainsi que d'une gourmande ganache au chocolat noir et au chocolat au lait. L'originalité de son effet Swirl en fait une alternative généreuse aux traditionnelles tartes au chocolat classiques.



### Nos gammes TGV

Mademoiselle Desserts accompagne les voyageurs à bord des trains. En 2022, la gamme s'étoffe avec de nouvelles créations : la madeleine longue pur beurre, ou encore le gâteau du moment signé Thierry Marx décliné en deux saveurs chocolat cœur praliné & noisette cœur citron. De quoi profiter de voyages gourmands !



### Notre présence au SIAL

En octobre dernier, nos équipes étaient présentes au Salon International de l'Alimentation pour présenter nos savoir-faire ainsi que nos innovations : tarte et tartelette cookie, fondant chocolat, tarte marbrée, baby flan, allumette streusel, tarte rustique, millefeuille caramel cookies...

Un moment privilégié avec nos clients et prospects pour déguster nos pâtisseries, mais aussi pour échanger sur notre certification B Corp fraîchement obtenue et les actions RSE que nous menons au quotidien.



### Produits d'inspirations américaine

L'influence américaine dans les desserts a gagné de plus en plus en popularité. Crème, glaçage, beurre, réconfort et atypisme sont les maîtres mots de la pâtisserie US. La citrouille est l'une des saveurs qui y prédomine en 2022. Cela a d'ailleurs inspiré nos équipes R&D qui ont conçu une délicieuse tarte "Speculoos Pumpkin Pie" : un biscuit pistache et speculoos, une crème à la citrouille légèrement épicée surplombée d'une crème mascarpone aérée. Cette dernière innovation vient agrémenter notre gamme US : cheesecake, cookie, carrot cake, muffin, brownie...



### Notre présence à l'International

Comme chaque année, nous étions présents au FHA de Singapour afin de présenter nos produits et faire rayonner nos pâtisseries et nos savoir-faire à l'international. Cette année, ce sont les minis Bundt Cakes qui ont particulièrement attiré les convoitises.



### Prix EY de l'Agroalimentaire 2022

En juin 2022, nous avons reçu le Grand prix à l'occasion de la 6ème édition du prix EY de l'Agroalimentaire 2022 organisé en partenariat avec l'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires). Ce prix nous récompense pour «notre parcours exceptionnel», notre résilience et innovation lors de la période Covid et notre performance globale.

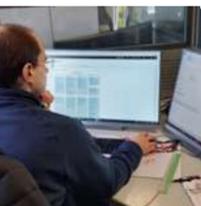


# Assurer la sécurité des denrées alimentaires et répondre aux enjeux de santé

Proposer des produits sûrs fait partie intégrante de nos valeurs. C'est ce pourquoi l'ensemble des équipes Mademoiselle Desserts œuvre quotidiennement, en assurant la sécurité des denrées alimentaires à travers l'application rigoureuse de son système de management de la qualité, de la réalisation régulière d'audits et d'autocontrôles, ainsi que par l'obtention de certifications...

## Traçabilité et ERP

En 2022, nous avons commencé l'implémentation d'un ERP groupe, Sage X3 sur les sites de Valade et de Thenon. Cette mise en place a nécessité de longs mois de réflexion pour harmoniser les process des différentes usines du groupe et pour définir le paramétrage adéquat afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments. Ces deux axes ont toujours été des priorités mais le changement de système d'information a permis de pousser encore plus loin les exigences en matière de traçabilité. Ce modèle va être déployé sur toutes les usines du groupe et nous pourrions ainsi assurer une traçabilité où toutes les informations nécessaires seront accessibles depuis un seul et même outil.



SITE DE VALADE

« Le passage à l'ERP fut l'occasion d'optimiser nos exigences en termes de traçabilité : gestion des blocages en préventif, manière de déclarer les ingrédients lors de la fabrication d'un numéro de lot de produits finis, révision des critères de contrôle au cours du process afin de cibler les contrôles essentiels pour fabriquer des produits bons, sains et sûrs. »  
Sandra Valadour, Responsable qualité à Valade.

## Certifications des sites

Tous nos sites sont certifiés IFS et/ou BRC. Ces certifications, renouvelées annuellement, sont les garantes de la qualité optimale de notre management de la qualité et de la sécurité alimentaire. Elles valident nos pratiques en termes de sécurité des denrées alimentaires, contrôles qualité, traçabilité, amélioration continue... Cette année encore, 100% de nos sites ont renouvelé leur certification.



Certains de nos sites ont également obtenu la certification «Kosher label», attestant d'un processus rigoureux des cahiers des charges spécifiques sur l'ensemble de la production.

## Formulation de nos recettes

Depuis 2021, nos équipes transfèrent petit à petit les activités de formulation des recettes vers le logiciel BeCPG. Associé à l'ERP, il permet d'optimiser le processus de développement de produit : sourcing MP, recette, fiche technique, pertes matières, scoring Nutri-Score et Clean M... En 2022, ce sont 5 de nos sites qui l'ont définitivement adopté et 2 autres qui sont en cours de migration. L'objectif d'intégrer l'ensemble des sites se rapproche peu à peu.



## Food Defense

La notion de Food Defense permet de protéger nos activités contre des actes délibérés de contamination ou de sabotage. Pour protéger la chaîne alimentaire et identifier les vulnérabilités potentielles, nous réalisons régulièrement des tests et simulations. Ils consistent à simuler l'intrusion sur site de faux livreurs par exemple. Ces tests, réussis, témoignent d'une bonne maîtrise des procédures de Food Defense établies.

## Food Safety Culture

La Food Safety Culture, ou la culture de la sécurité des aliments, est très développée chez Mademoiselle Desserts. Nous nous assurons que tous les membres du personnel comprennent son importance et qu'ils soient formés à sa mise en œuvre et aux processus de contrôle.



## Analyses sensorielles

Afin de vérifier la conformité de nos produits finis, des dégustations sont réalisées quotidiennement par une équipe formée à l'analyse sensorielle. Par exemple, sur le site de Valade, cette formation interne comprend une partie théorique sur les principes de l'analyse sensorielle et les propriétés de nos produits, ainsi qu'une application à travers la dégustation. Les retours sont à l'unanimité positifs car à la fois instructifs et surtout nécessaires à la réalisation des tests organoleptiques.

Sur notre site de Maidenhead, des « taste panels » sont également organisés. Ces dégustations servent à vérifier la conformité des produits par rapport aux standards qualité requis par nos clients.

# Proposer des produits toujours plus responsables



## Le Clean Label : au cœur des préoccupations

Avec son projet d'entreprise Destination Desserts Durables, Mademoiselle Desserts s'engage à fabriquer des produits responsables et durables. Depuis 2017, les équipes travaillent au quotidien pour simplifier les listes d'ingrédients, éliminer les additifs et ingrédients non indispensables et favoriser les approvisionnements responsables en matières premières.



### Nos mini beignets

En 2022, les équipes R&D ont revu les recettes de certains mini beignets. Grâce à un travail de reformulation, ils sont désormais exempts d'additifs controversés tels que l'émulsifiant E 471. Le sirop de glucose fructose a également été retiré de la liste d'ingrédients.



### L'entremets poire et chocolat

Les équipes du site de Renaison ont travaillé sur l'entremets afin d'alléger de manière significative sa liste d'ingrédients. Il est désormais exempt de gélatine, de Sorbate de potassium, de sirop de glucose-fructose, d'E471 et d'E475. Au total, près de 8 additifs ont été retirés.

## Notre projet ESSENTIEL

En 2022, nous avons démarré le projet ESSENTIEL qui a pour principal objectif de diminuer notre impact carbone et celui de nos produits. Le beurre et plus généralement les matières d'origines animales, pèsent respectivement pour plus de 20% et 50% du Scope 3 de notre Bilan Carbone. Trouver des alternatives est donc essentiel pour notre activité. C'est ce à quoi aspire notre projet ESSENTIEL : réévaluer la part relative de beurre et de matière d'origine animale dans nos recettes. Pour les matières grasses, les alternatives végétales sont un véritable levier puisqu'elles ont un impact carbone 50 à 70% moins élevé que le beurre.

Au-delà des enjeux de durabilité, l'intégration des matières grasses végétales dans nos recettes permet d'équilibrer leur profil nutritionnel, notamment par l'utilisation de matières grasses non saturées dans les pâtes à tartes par exemple.



## Tompouces, les millefeuilles à la néerlandaise

Dans le cadre de notre programme Clean M, les mille-feuilles fabriqués à Weert sont passés d'une notation B à A\*, notamment grâce à la suppression d'un colorant, le E120. Pour une offre plus adaptée aux attentes de nos clients, la gélatine a également été supprimée de la liste d'ingrédients. Ils sont désormais adaptés à une alimentation végétarienne.

Pour ce qui est du glaçage, nous avons retravaillé la recette en intégrant nos contraintes Clean M et en le rendant moins sensible aux variations thermiques. Cela a permis de réduire complètement les réclamations liées au visuel et de ne plus détruire certains produits non conformes.

\* Selon notre référentiel interne

« Avec toute l'équipe de Mademoiselle Desserts, nous travaillons à l'amélioration de la composition de nos produits. C'est un défi permanent pour lequel nous continuons d'apprendre. Nous devons connaître toutes les fonctions des ingrédients que nous utilisons et essayer de trouver les meilleures d'entre elles, les combiner de la meilleure façon pour que le produit corresponde à la stratégie de Clean M. Ce qui rend la tâche si difficile, c'est que le process est aussi important que la liste d'ingrédients. La collaboration entre toutes les équipes, comme la production et l'ingénierie, est essentielle.

C'est formidable de partager des connaissances avec des collègues de tous les sites du groupe et de créer des produits nouveaux et savoureux avec une composition améliorée. »

Ellen REIJERS  
Responsable R&D Weert



## Nutri M

Dans le cadre de notre programme Nutri M, les recettes de nos produits sont optimisées afin d'allier santé et plaisir. En 2022, de nombreuses références ont vu leurs Nutri-Scores s'améliorer, notamment une de nos références de flan. Sa teneur en sucre a été diminuée grâce à un fond non sucré, l'utilisation de sucre de raisin ayant un pouvoir sucrant plus élevé, ainsi que par l'ajout de fibres végétales. La teneur en sel a également été réduite. L'ensemble de la reformulation a permis de passer son Nutri-Score de C à B.



# Entretenir l'outil de production

Le groupe a investi 20M€ en 2022 dans ses usines : entretien, construction de nouvelles usines, ergonomie et automatisation des postes, modernisation des locaux, performance énergétique... Les sujets sur lesquels se penchent nos équipes sont nombreux !

## Inauguration de Tincques 3

L'agrandissement de l'usine de Tincques a été inauguré en octobre 2022. Ce sont 6500 m<sup>2</sup> certifiés Breeam qui sont venus compléter les 8500 m<sup>2</sup> existants. Les anciens locaux ont également été rénovés. L'ensemble des travaux a été réfléchi dans une optique d'amélioration de la performance environnementale et des conditions de travail des opérateurs, intégrant l'ergonomie et l'automatisation de certains postes pour réduire la pénibilité. Cette nouvelle unité de production accueille les lignes de production du site d'Aubigny-en-Artois qui ne répondait plus aux exigences qualité, et permet d'accroître notre capacité de production de plus de 50 % pour nos mini beignets.



## Transfert d'activité et créations de lignes en Angleterre

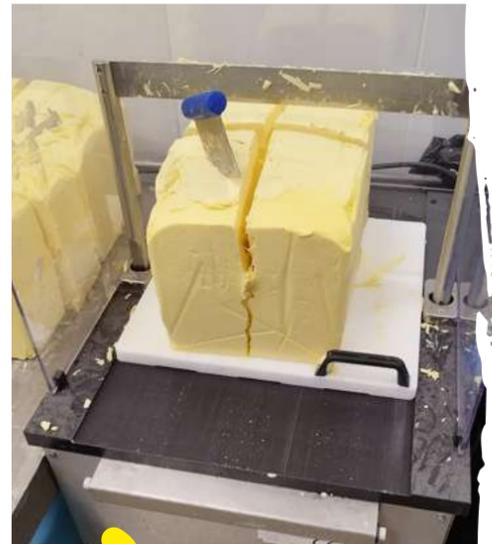
Un transfert des activités de fabrication de tartes et tartelettes a été effectué au sein de nos sites britanniques. La production de tartes initialement située à Taunton a été transférée sur le site de Corby. En effet, les lignes vieillissantes ne permettaient plus de produire des pâtes à tartes répondants à nos standards qualité. Plus de 565 000 euros ont été investis pour faire de Corby un centre d'excellence de la tarte et de la tartelette. La relocalisation de la production s'est faite progressivement tout au long de l'année 2022.



## Ergonomie des postes

Le maintien de la santé et du bien-être au travail de nos collaborateurs est une priorité. Nos sites agissent individuellement en ce sens et adaptent l'environnement de travail afin de le rendre ergonomique et ainsi éviter les troubles musculo-squelettiques. Cela à travers l'achat de sièges assis-debout pour dynamiser la posture de nos collaborateurs, de transpalettes à haute levée pour optimiser la manutention des charges, et de l'automatisation des postes à forte pénibilité.

C'est également le poste de découpe du beurre qui a été revu conjointement sur les sites d'Argenton, Thenon et Valade. Une machine spécifique a été installée afin de réduire la pression à exercer par l'opérateur évitant la sollicitation trop soutenue des épaules et du dos ainsi que le risque de contusion aux mains.



## Nouvel outil de production pour les rolls familiaux à Weert

Nos équipes néerlandaises ont investi dans une toute nouvelle ligne de production pour la fabrication de leurs Kingsrolls. Cette dernière utilise une technique de laminage permettant un rendement très performant. Elle permet de décliner à elle seule l'ensemble des recettes possibles : rolls au chocolat, à la vanille, avec ou sans décor, fourrage aux fruits ou au chocolat. Cette nouveauté a inspiré nos équipes R&D qui travaillent déjà sur de nouvelles recettes de Kingsrolls !



## Transfert de ligne vers Maidenhead

Cette année, un transfert de ligne s'est opéré entre le site de Valade et de Maidenhead en Angleterre. Cette ligne a été réajustée et repensée au préalable afin d'être parfaitement adaptée à son futur nouvel emplacement. Une nouvelle extrudeuse et des outils de découpe ont été ajoutés dans l'optique de créer une ligne de fabrication de Scones. Un bel exemple de coopération inter-sites.



## Une nouvelle toiture pour Valade

L'année 2022 a été marquée par une hausse importante des coûts de l'énergie. Par conséquent, en accord avec notre politique RSE, des investissements sur la toiture du site de Valade ont été réalisés afin de diminuer les déperditions énergétiques. La dernière tranche de toiture à rénover était de 1 600 m<sup>2</sup>, cela a permis d'améliorer significativement l'efficacité énergétique du bâtiment.



## Des muffins à Broons

Les nouvelles lignes de fabrication des muffins à Broons sont pleinement opérationnelles depuis 2022. Nous automatisons les process dès que cela est possible pour réduire la pénibilité sur les lignes de fabrication. Un nouvel investissement a été réalisé également pour emballer les délicieux muffins. Le robot permet de démouler directement les muffins des plaques de cuisson puis les positionne dans les emballages. Cette opération, auparavant réalisée manuellement, participe à l'amélioration des conditions de travail en évitant les maladies professionnelles.



# Être un acteur économique responsable



L'éthique, le respect des personnes et de l'environnement, la qualité de vie au travail, sont au cœur de nos préoccupations. Parce que le résultat compte autant que la façon de la délivrer.



## Egalité

Chez Mademoiselle Desserts, nous sommes fiers de notre index égalité hommes-femmes qui est en moyenne pour nos usines françaises de 90/100. En contribuant à l'ODD 5 et plus particulièrement la cible 5.c, nous assurons une politique d'égalité des sexes dans nos usines.



## Qualité de Vie au Travail

Fin 2022, Mademoiselle Desserts, sur ses sites français, a organisé une enquête sur la Qualité de Vie au Travail (QVT) destinée à l'ensemble de ses collaborateurs. L'enquête reposait sur 8 piliers : ambiance générale, fierté d'appartenance, espaces et conditions de travail, collaboration inter-services, relation avec son Manager, reconnaissance et valorisation, formation et développement, sens et alignement. Grâce à une bonne participation à ce questionnaire, des plans d'actions seront mis en place sur l'ensemble des sites afin d'améliorer leur Qualité de Vie au Travail.

« À Tincques, la nouvelle salle de pause a été pensée et créée pour le bien-être des collaborateurs. Cet aménagement offre un lieu d'échange et de partage, une atmosphère agréable et apaisante. »



## Mise en place de la ligne éthique

Dans le cadre de sa politique éthique, le groupe Mademoiselle Desserts souhaite permettre à ses collaboratrices et ses collaborateurs, ou à toute autre partie prenante et/ou partenaire de l'entreprise, de signaler, de manière désintéressée et de bonne foi, toute pratique contraire à l'éthique. C'est la raison pour laquelle Mademoiselle Desserts a mis en place un dispositif d'alerte accessible à toutes les parties prenantes via son site internet.

ACCEPTER UN POT DE VIN EN ECHANGE D'UN CONTRAT ? C'EST DE LA CORRUPTION

Vous êtes témoin ou victime de comportements inappropriés en violation de notre charte éthique, alertez-nous !  
<https://mademoiselledesserts.integrityline.com>

Mademoiselle Desserts, dans le cadre de son engagement RSE / Développement durable, met en place une ligne éthique pour les fournisseurs, prestataires, collaborateurs...

La Durabilité et la Transparence sont des piliers essentiels de notre stratégie de Responsabilité Sociétale. En intégrant ce dispositif d'alerte, le groupe agit pour répondre à ses engagements.



En Angleterre, Mademoiselle Desserts UK s'est vu décerner la reconnaissance « Best Companies to work for » pour son engagement auprès des collaborateurs. Des équipes se réunissent tous les deux mois pour optimiser les échanges et renforcer les liens interservices. L'objectif est de construire chaque jour un environnement de travail encore plus favorable.



Mademoiselle Desserts a été classée 23<sup>ème</sup> meilleur employeur 2023 dans le secteur de l'agroalimentaire d'après le magazine mensuel CAPITAL et l'enquête STATISTA. On vous explique tout dans le prochain rapport RSE de l'année 2023. À suivre !

# S'avoir s'adapter au nouveau monde – une marque employeur attractive

Mademoiselle Desserts promeut au quotidien ses valeurs de bienveillance, audace, plaisir et engagement. Nous pensons que chaque collaborateur mérite de s'épanouir au quotidien et nous travaillons en ce sens. Notre démarche pour l'intégration, la formation et les évolutions de carrière est un enjeu majeur de notre marque employeur.

## La charte télétravail

La crise COVID nous a imposé une adaptation rapide et a permis d'accélérer la mise en place du télétravail pour les activités s'y prêtant. Conscients que ce dernier est désormais rentré dans les mœurs et qu'il est devenu un véritable prérequis, nous avons mis en œuvre une charte de télétravail pour les collaborateurs. Outre les enjeux de QVT, le télétravail permet également de diminuer les temps de trajet de nos collaborateurs et l'impact environnemental associé.

## Nos métiers

Nous avons fait le tour des sites du groupe afin de mettre en avant nos collaborateurs, leurs métiers et savoir-faire. À cette occasion, 20 interviews ont été réalisées auprès de conducteur de ligne, chef d'équipe, Pâtissier R&D... C'est au travers de témoignages vidéo que nous communiquerons en 2023 sur les réseaux sociaux et notre site internet.



## De nombreux recrutements à Tincques

Grâce à notre nouvelle unité de production sur le site de Tincques, nous avons ouvert de nombreux postes au recrutement de collaborateurs. Ce sont près de 70 collaborateurs qui ont rejoint les équipes Mademoiselle Desserts en CDI.



## Montées en compétences de nos collaborateurs Obtention de CQP à Tincques

Le certificat de qualification professionnelle (CQP) permet de faire reconnaître les compétences et savoir-faire nécessaires à l'exercice d'un métier. Il s'agit d'une reconnaissance officielle nationale. En 2022, trois salariés de notre site de Tincques ont reçu ce diplôme qui concrétise leur parcours professionnel. Wendy Duponchel, Élodie Guette et Yann Accardo, se sont investis pour accéder à des postes à responsabilité. Par exemple, Yann Accardo, entré en tant qu'intérimaire en 2016, est ainsi devenu chef d'équipe dans le secteur du nettoyage. Wendy Duponchel, qui a rejoint l'entreprise il y a dix ans, supervise désormais différentes missions du service de contrôle de qualité et Elodie Guette coordonne une équipe de production.



## Formation cuisine

L'équipe qualité de Mademoiselle Desserts Broons a mis en place une formation au poste pour les opérateurs en production. Cette formation a été réalisée dans l'atelier « cuisine » et selon différents niveaux, général, débutant, intermédiaire et expert. L'objectif est d'étendre cette formation aux autres ateliers et sur d'autres thématiques comme le nettoyage. Cette formation à la carte se présente sous la forme de supports de formation ludiques, principalement des vidéos, et de supports d'habilitation sous la forme de jeu. L'objectif principal de ces formations est la montée en compétences des opérateurs de ligne et l'acquisition de nouvelles connaissances.



## Formation packaging

Nos chefs de projet emballage ont créé avec notre partenaire SAICA une formation emballage pour les collaborateurs « relais emballage » basés sur chaque site. Leur rôle consiste à travailler en support, au plus près du terrain, lors des développements ou modifications d'emballages des produits du groupe. Leurs connaissances du terrain et des machines sont de véritables atouts et permettent la réalisation de tests opérationnels ainsi que l'optimisation des mises en production.



## Encourager l'alternance

Former et donner leur chance à de jeunes talents, c'est ce à quoi nous nous engageons tous les ans. En 2022, 16 alternants ont rejoint les équipes Mademoiselle Desserts tous services confondus : qualité, maintenance, production, RSE... Une vraie expérience professionnalisante grâce à un système de tutorat adapté et des missions valorisantes.

« Je suis en alternance depuis septembre 2022 chez Mademoiselle Desserts Broons pour une période de 3 ans. Après quelques années d'expérience dans le secteur de l'agroalimentaire en tant que technicien de maintenance, j'ai intégré une classe préparatoire aux grandes écoles pour ensuite commencer ma formation à l'ECAM Rennes en Génie Industrielle. Attaché au service méthodes et amélioration continue, je suis amené à travailler dans divers projets tels que : le suivi et déploiement d'un nouvel ERP sur le site, et l'amélioration du TRS d'une nouvelle ligne de production. Accompagné par mon Maître d'apprentissage Laurent BOSCHER qui m'a parfaitement intégré au sein de son équipe, cette alternance aura un impact très positif sur ma carrière en tant qu'ingénieur. »  
Oubaiba BEN ALLI, apprenti en production



## La communication positive au travail

Chez Mademoiselle Desserts Weert, nous avons organisé une formation sur la communication positive pour l'ensemble du personnel. Les mots et les façons de communiquer sont importants. Nous avons pu constater l'impact de notre propre comportement et de notre propre communication sur les autres et dans différentes situations.

Lors de situations estimées dangereuses ou aussi pour garantir de bons échanges au quotidien sur la qualité des produits, la communication est la clé !

## Accueil de travailleurs en situation de handicap

Nous accueillons depuis octobre 2022 sur le site de Mademoiselle Desserts Argenton, des travailleurs intérimaires qui ont la reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé (RQTH), grâce à un partenariat entre la société d'intérim implantée sur notre site (Artus) et Cap Emploi 36. Sur les derniers mois, nous avons embauché en intérim 6 personnes ayant la RQTH. Ainsi ces personnes sont intégrées et peuvent occuper un emploi en entreprise.

## Indicateurs de performance globale

Les indicateurs de performance sur la gestion des déchets, l'hygiène, la production et la supply chain ont été revus à Corby, Maidenhead et Taunton. Ils sont désormais liés à des bonus pour les collaborateurs concernés. Lier productivité, sécurité, performance économique et environnementale sont des enjeux forts pour les usines. Cette initiative est jugée très positivement et pourra évoluer et être améliorée au cas par cas en 2023.



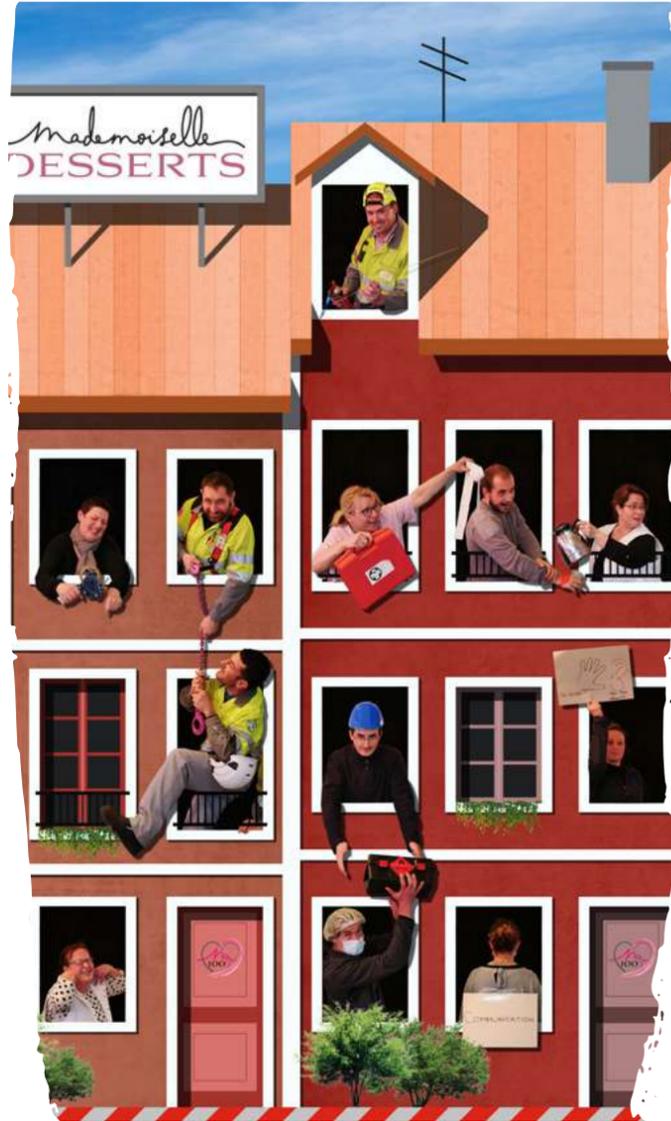
# Santé & Sécurité = Priorité Numéro 1

Chez Mademoiselle Desserts, la santé et la sécurité des collaborateurs est la priorité numéro 1. Au sein du collectif « Safety'M », l'ensemble des responsables sécurité des sites français élabore et applique une politique de management de la SST homogène : audits internes sur l'ensemble des sites, partage de bonnes pratiques, actions communes...

## Taux de fréquence

Alors qu'en moyenne le taux de fréquence du secteur de la pâtisserie de conservation est de 19.59\*, celui de nos usines est de 16,2 en 2022. Une évolution dont nous sommes fiers et qui démontre notre engagement en matière de Santé et Sécurité au travail.

\*Statistique 2021 issue de l'agence fédérale des risques professionnels



## Le site de Thenon

Fruit de notre programme Safety'M et de l'engagement des collaborateurs, le site de Thenon confirme sa deuxième année consécutive sans accident de travail avec arrêt de travail. Il y a quatre ans encore, le nombre d'accidents avec arrêt était au nombre de 9. Grâce à des actions conjointes préventives et curatives mais surtout grâce à l'implication du personnel, le site est devenu exemplaire en matière de Santé et Sécurité au travail.



## Visites comportementales de sécurité

Chaque année nous réalisons des visites comportementales de sécurité auprès de nos équipes. En 2022, la totalité des sites français a atteint les quotas fixés.

Ces visites ont pour objectif d'instaurer une culture de la sécurité auprès de nos collaborateurs. En effet, pendant cette visite, les collaborateurs sont observés dans leurs tâches de routine, façons de faire, organisations, méthodes. Ce temps d'observation permet d'identifier les comportements et situations à risque mais aussi les bonnes pratiques. C'est un véritable moyen pour mettre en avant des problèmes systémiques et réduire les accidents du travail.

## Ergonomie des postes

Les activités en zones de production sont souvent soumises à la réalisation de gestes répétitifs. Nous nous efforçons de réduire la pénibilité des postes via l'automatisation de ces derniers ou bien en travaillant sur leur ergonomie. En 2022, divers postes ont fait l'objet de réaménagements :

Sur les lignes 10 et 11 de notre nouvelle unité de production à Tincques, les postes d'emballage ont été étudiés avec un ergonome. L'étiquetage et la palettisation ont été automatisés. À Broons, notre ligne Muffin et plus particulièrement le poste d'emballage ont fait l'objet d'aménagements pour faciliter l'ergonomie. De façon plus générale, les sites investissent individuellement pour soulager les postes à pénibilité comme des sièges assis debout, des transpalettes à haute levée, des machines à découper le beurre, etc.

## Échauffements aux postes

Les troubles musculo-squelettiques sont les premières causes de maladies professionnelles. S'échauffer avant une prise de poste est très utile pour limiter les blessures lors des premières heures de travail. Échauffement musculaire mais aussi de l'esprit, ces derniers permettent une prise de poste plus éveillée et mieux préparée.

Dans notre démarche de qualité de vie au travail, nous proposons à nos collaborateurs une série d'exercices permettant une prise de poste sereine. Pour cela, des formations ont été réalisées afin d'expliquer l'intérêt et assurer leur bonne réalisation.



## Le sport c'est la santé



Encourager nos collaborateurs à pratiquer une activité physique est un de nos objectifs. Mademoiselle Desserts est heureuse de s'associer à l'application United Heroes où l'ensemble des salariés peut réaliser des challenges sportifs personnalisés ou découvrir des ateliers sur le bien-être, l'alimentation, etc. En 2022, plusieurs défis ont été organisés en faveur d'associations comme La Ligue contre le cancer ou Vaincre les Maladies Lysosomales.

### ► Tout Roanne court

À l'initiative de nos collaborateurs, les couleurs de Mademoiselle Desserts ont été défendues lors du challenge entreprise de Roanne. À cette occasion, nos collaborateurs de Renaison ont enfilé leurs baskets pour courir les 10 km aux côtés des autres entreprises de la région. Ils ont été classés 3ème pour le plus grand nombre de kilomètres réalisés en équipe, et ont reçu des bons d'achat à utiliser dans les commerces de Roanne.



### ► Incitation à la pratique sportive

Sur nos sites anglais de nombreuses activités sportives et collectives sont organisées telles que des challenges, courses, marches caritatives, bowling...



# La préservation de l'environnement

## La certification B Corp

En avril 2022, nous avons obtenu la certification B Corp venant ainsi récompenser notre engagement en matière de RSE, qui a débuté il y a près de 15 ans : réduction de nos déchets, diminution de nos consommations d'eau, réduction et optimisation de nos emballages, mesure de nos émissions de gaz à effet de serre, mise en œuvre d'une politique d'achats responsables, utilisation de matières premières labellisées... Le pilier environnemental est fortement représenté dans le référentiel B Corp. Comme les 6 000 autres entreprises certifiées dans le monde, nous mettons nos impacts sociaux, sociétaux et environnementaux au cœur de notre raison d'être et nous nous engageons chaque jour pour offrir à tous le meilleur de la pâtisserie.



## Diminution de nos consommations énergétiques



Nous participons à l'ODD 7 et plus particulièrement à la cible 7.3, grâce aux investissements que nous réalisons pour l'efficacité énergétique de nos usines.



### Le site de Taunton :

Fin 2022, nous avons installé un optimiseur de tension sur l'alimentation électrique du site de Taunton, réduisant ainsi la tension de réseau de 240 V à 220 V. Cela correspond à la tension optimale pour le fonctionnement de la plupart des équipements. Cette baisse de tension permet d'économiser 9,5 % de la consommation électrique globale du site, et permettra de prolonger la durée de vie des équipements. Si l'installation s'avère concluante, elle sera ensuite étendue aux deux autres sites britanniques.



### Le site de Valade :

Pour gagner en efficacité énergétique, le site de Valade mène plusieurs actions : relamping, qui consiste à changer les anciens néons par des LED, le remplacement des portes de tunnels de surgélation pour éviter les déperditions énergétiques, l'installation de compteurs électriques sur les équipements pour mieux mesurer... Le site est par exemple passé d'un relevé mensuel à des relevés quotidiens de ses consommations en électricité, en gaz et en eau. Cela permet de suivre au plus près la consommation et de réagir rapidement. En parallèle, le site souhaite aller au-delà et optimiser son suivi grâce à la mise en œuvre d'un plan de comptage connecté des énergies permettant un suivi en temps réel.



## Éclaireur de la Communauté du Coq Vert

Nous faisons partie des ambassadeurs de « la Communauté du Coq Vert » en France, qui a pour vocation de rassembler des dirigeants d'entreprises leaders en matière de durabilité, les « Éclaireurs », pour aider à montrer la voie à d'autres.

Une émulation collective en faveur de la transition écologique. De nombreux ateliers de travail et d'échanges donnent des outils pour accélérer cette transition, qu'il s'agisse d'éco-conception ou de stratégie carbone.

Être ambassadeur c'est avant tout un honneur mais c'est aussi s'impliquer dans cette communauté et communiquer pour promouvoir les actions en faveur de la préservation de l'environnement.



## Notre trajectoire carbone

Depuis 2019, nous comptabilisons annuellement nos émissions de gaz à effet de serre. Nous avons déterminé un objectif de réduction de 20 % à 2030, par rapport à 2019, en intensité d'émissions des scopes 1, 2 et 3. Cependant, pour aller plus loin et réduire durablement ces dernières, nous avons intégré en décembre 2022, la seconde promotion de l'accélérateur décarbonation de BPI France en collaboration avec l'ADEME, intégrant la méthode ACT-PAS-A-PAS. Au programme : mobilisation de l'ensemble des équipes et de la chaîne de valeur afin de faire du climat un enjeu commun. Les objectifs de ce programme sont d'une part, la contribution active de l'entreprise à l'atténuation du changement climatique, et d'autre part la transformation de l'entreprise dans le contexte de la transition vers un monde bas carbone.

Dans ce cadre, nous soumettrons notre plan d'action de réduction au SBTi (Science Based Targets initiative) afin que notre stratégie climat soit alignée avec les accords de Paris.



## Alexandre GUÉRIN.

Directeur de l'usine de Broons



« Pour faire face à la demande croissante du snacking, nous avons dû investir dans une nouvelle ligne de production de muffins. Un développement qui s'accompagne également de plans d'actions pour réduire notre impact environnemental. En effet, notre premier poste énergétique est la production de froid, c'est pourquoi nous avons dû complètement rénover notre système en utilisant un gaz réfrigérant naturel, afin de limiter les émissions de gaz à effet de serre. Nous en avons également profité pour mettre en place des systèmes de récupération d'énergie, afin de diminuer la consommation énergétique liée à la production d'eau chaude. »

## Optimisation de la logistique :

### Henri VERSTRAETE.

Alternant logistique et transport



« Pour améliorer l'efficacité et la durabilité de sa logistique avale, Mademoiselle Desserts explore de nouvelles façons d'acheminer ses produits finis notamment avec la création d'une ligne route-rail depuis Rennes vers le Nord. Nous souhaitons également adhérer au dispositif FRET 21 afin de mieux intégrer l'impact des transports dans notre stratégie de décarbonation, d'optimiser les taux de chargement, de réduire les kilomètres parcourus... Le résultat à atteindre est notamment la baisse des émissions liées au transport de minimum 5% sur 3 ans. »

## Optimisation des emballages PACK M



Nos équipes repensent au quotidien nos emballages de manière à ce qu'ils soient les moins impactants possible pour l'environnement et la biodiversité. Sur l'année 2022, l'éco-design a permis de :

- Réduire de 7% nos emballages plastiques et de 4% nos emballages cartons par rapport à 2020. Cela représente un gain de matière de 52 tonnes !
- Intégrer 48% de plastiques recyclés dans nos plastiques rigides.
- Rendre à 100% recyclables nos packagings aluminium/papier et à 80% nos emballages plastiques.
- 60% de nos papiers en fibre vierge achetés sont issus de pratiques forestières durables grâce au label PEFC/FSC.

Ces résultats, déjà probants, ne sont que le début d'une longue poursuite vertueuse de notre programme pack M.

## HUB Sud

L'acquisition d'un entrepôt de stockage en froid négatif de 40 000 m³ à Thenon nous permet désormais d'en faire un unique point de consolidation, le "Hub Sud" et ainsi internaliser le stockage des produits finis de nos sites de Thenon, Valade, Argenton-sur-Creuse, Renaison. Cet emplacement stratégique laisse ainsi place à une meilleure optimisation de nos expéditions, du stockage et du transport de nos produits. Dans cette même logique, un projet de "Hub Nord" est attendu pour 2024. Il regroupera les expéditions de nos usines de Tincques, Saint Renan et Broons.

À travers cette simplification logistique nous recherchons la réduction du nombre de kilomètres parcourus, l'optimisation et la structuration de notre organisation logistique, l'amélioration du taux de service clients et la diminution de notre empreinte carbone.



## Valorisation des huiles

En 2022, l'usine de Tincques a entrepris un travail d'amélioration de la gestion de ses déchets. Par exemple, une collaboration a démarré avec la société EFOR Recyclage, pour la valorisation énergétique des huiles de friture usagées. Ces huiles végétales sont désormais transformées en biocarburant. Ainsi 1 kilo d'huile alimentaire usagée est valorisé en 1 litre de biodiesel.

Grâce à ce partenariat, en 2022, plus de 70 000 litres d'huiles usagées ont été valorisés en biocarburant.



## Recyclage des glassines

Depuis fin 2022, nous avons, sur notre site de Valade, mis en place un système de tri et valorisation des glassines afin qu'elles ne partent plus en déchets non valorisés. Les glassines sont les supports d'étiquettes adhésives. Notre partenaire les mélange à de la cartonnette permettant la fabrication de carton pour une valorisation complète. Ce sont près de 3,5 tonnes de glassines qui sont ainsi revalorisées chaque année, soit 1,2 tonnes de CO₂ évitées.



Nous participons à l'ODD 12 et plus particulièrement à la cible 12.5, en réduisant notre production de déchets par la revalorisation.

## Formation des collaborateurs au « packaging »

Former nos collaborateurs au « packaging » est une donnée d'entrée pour pouvoir éco-concevoir nos emballages. Ainsi une rencontre et des échanges ont été organisés en 2022 avec notre partenaire SAICA. Les matériaux, papier et carton, n'ont plus de secret pour notre équipe en charge du développement des emballages de nos pâtisseries. À savoir qu'à fin 2022, 76% des emballages utilisés par Mademoiselle Desserts sont en carton.



# S'engager pour la société et être solidaire



## Nos fourrages Rainforest Alliance Certified

En 2022, nous avons sollicité les équipes Achats et R&D de Tincques pour être prêts à n'utiliser que des fourrages chocolat certifiés à 100% Rainforest Alliance pour nos références de mini beignets et de muffins produits à Tincques, à compter de 2023. Cette certification met en avant les produits issus d'un haut standard de durabilité. Les exploitations certifiées RA s'engagent notamment à limiter l'impact environnemental des productions au travers d'une meilleure utilisation des ressources.



# Nos approvisionnements en matières premières durables et responsables

Le groupe Mademoiselle Desserts, au travers son programme Clean M, cherche à réduire l'impact environnemental de ses pâtisseries tout en s'assurant qu'elles soient fabriquées dans des conditions éthiques. Pour des pâtisseries qui allient plaisir et responsabilité, nous œuvrons depuis 2017 pour évaluer nos fournisseurs sur des critères qualité, environnementaux et sociaux, pour sourcer des matières premières labellisées et/ou locales dès que possible, créer des partenariats durables avec nos fournisseurs.

## Notre charte d'achats responsables

En 2022, avec nos équipes achats et RSE nous avons élaboré une charte d'achats responsables qui régit nos principes et règles d'achats. Elle est établie en 4 axes : relations responsables et équilibrées avec nos fournisseurs, engagements sur le long terme, transparence et traçabilité, respect de l'éthique des affaires. Dans cette dernière, nous nous engageons notamment à privilégier le sourcing direct et local, à intégrer les critères environnementaux et sociétaux dans le processus d'achat. Notre charte d'achats responsables sera progressivement signée par l'ensemble de nos fournisseurs.



## Des œufs de poules élevées hors cages

Attente conjointe de nos clients et de nos équipes, nous nous sommes engagés à nous approvisionner en œuf 100 % hors cage d'ici 2025. En 2022, nos approvisionnements d'ovoproduits issus d'élevage hors cage représente, en volume, 45 % au niveau groupe, contre 37% en 2021 et contre 17 % en 2019. Une progression à poursuivre.



● Sébastien ANDRÉ  
Directeur Achats



« Nous travaillons à construire des partenariats longs termes avec nos fournisseurs afin de développer des projets en commun. C'est un élément clé de notre vision et de nos valeurs. Dans cet esprit, nous allons régulièrement à leur rencontre, afin de mieux comprendre les enjeux de chacun. Nous sommes fiers de travailler avec des fournisseurs locaux, nationaux, dès que possibles, et de les mettre en avant auprès de nos clients. »

## Des carottes fraîches

Grâce à notre partenaire Westside Fruit Ltd qui est toujours à la recherche des meilleurs ingrédients pour nos pâtisseries, nous sélectionnons dès que possible des matières premières locales. Ainsi, notre carrot cake conçu sur notre site de Maidenhead, est fabriqué avec des carottes fraîchement épluchées et coupées sur place. Nous avons développé d'excellentes relations avec notre fournisseur, qui nous assure des carottes de qualité, cultivées en plein champs dans la campagne du Lancashire.



## Du sucre français

Le 9 novembre, la coopérative Cristal Union a ouvert les portes de la sucrerie de Corbeille (45) à nos services achats et RSE. Au programme, la présentation du procédé de fabrication, des locaux, des investissements réalisés et à venir. Un partenariat qui a véritablement du sens pour nous : des produits locaux, des pratiques agricoles durables, un plan de décarbonation ambitieux, des produits de qualité. Un vrai moment de partage entre industriels engagés.



# Nos initiatives solidaires en 2022

En 2022, le groupe Mademoiselle Desserts et ses équipes se sont engagés pour la collectivité à travers du mécénat financier et des dons de pâtisseries. Les sites ont donné l'équivalent de 646 707 € de pâtisseries aux associations locales.



Nous participons à l'ODD 12 et plus particulièrement à la cible 12.3 en diminuant le gaspillage alimentaire grâce à nos dons de pâtisseries

## Mécène de la culture en Périgord

En juillet 2022, l'association FestiVillars a pu bénéficier de l'appui financier de Mademoiselle Desserts Valade dans le cadre de son festival artistique annuel ; rythmé par de la musique classique, jazz, blues, funk... L'ensemble des bénéfices de cette journée contribue à la rénovation du patrimoine de la ville, nous sommes fiers d'avoir pu participer au rayonnement culturel et touristique de Villars.



## Dons pour les Jeux Omnisports

Mademoiselle est partenaire des Jeux omnisports rassemblant les étudiants de 7 écoles de commerce prestigieuses, autour d'une compétition sportive. Ce sont les valeurs prônées par cet évènement autour de l'inclusion sociale et le respect de l'environnement, qui nous ont convaincu de distribuer à l'ensemble des participants un en-cas bien mérité !



## Mobilisation pour l'Ukraine

Lors du contexte géopolitique de 2022, nos équipes anglaises se sont mobilisées pour venir en aide aux familles Ukrainiennes. Tout au long du mois de mars, ce sont 7 400€ qui ont été collectés par nos collaborateurs à travers la vente de nos pâtisseries ainsi que des levées de fonds... L'argent a, par la suite, été envoyé à diverses associations telles que Unicef et à la « Disasters Emergency Committee ». Nous sommes très fiers de l'engagement de nos équipes.



## Dons aux Restos du Cœur

En partenariat avec les Restaurants du Cœur de Dordogne, des étudiants de l'École Supérieure Internationale de Savignac ont organisé une journée festive au profit de l'association. C'est toujours un plaisir de constater l'engagement des jeunes générations. Désireuse de soutenir les étudiants dans cette démarche, Mademoiselle Desserts Valade a fait don de 300 parts de pâtisseries pour l'évènement.



## Marche de solidarité à Corby

En juillet, les équipes de Corby ont participé à une marche caritative de 5 km qui a permis de récolter £5 665 pour une jeune fille de 5 ans, originaire de Corby. Atteinte d'une leucémie rare, ses parents ont lancé une campagne pour collecter 500 000 livres sterling dans le but de financer sa thérapie à l'étranger.



## Don aux clubs sportifs

Mademoiselle Desserts Taunton est sponsor régulier du club de foot « Middlezoy Rovers FC Under 7's ». Cette année, ils ont reçu un don leur permettant de financer de nouveaux équipements d'entraînement : ballons, plots, slalom, trousse de premier soins, dossards et des nouvelles cages de but ! Nous espérons que ces nouveaux équipements leur permettront de pérenniser leurs succès.



## Challenge Octobre rose 2022



## Octobre rose

Chaque année en octobre, l'association Ruban Rose lutte contre le cancer du sein en informant, dialoguant et en mobilisant les citoyens. C'est au travers de l'activité physique que nos collaborateurs se sont mobilisés, via notre plateforme sportive United Heroes. Ayant atteints plus de 5 000 heures d'activités en mars, Mademoiselle Desserts s'est engagée à reverser 500€ à l'association afin de soutenir la campagne.



# Indicateurs RSE 2022

## INDICATEURS

### 1 LA RSE AU CŒUR DE LA GOUVERNANCE

Chiffre d'affaires (M€)

Nombre de nouveaux sites intégrés

Membre du Global Compact

Contribution aux Objectifs de Développement Durable

Marque employeur et communication renforcée

### 2 PROPOSER DES PRODUITS ET SERVICES DURABLES

Notre programme CLEAN M - NUTRI M - PACK M

Labels

Montant des investissements (M€)

Sites certifiés IFS et/ou BRC

Nombre de sites certifiés RSPO et/ou UTZ

### 3 ÊTRE UN ACTEUR ÉCONOMIQUE RESPONSABLE

Taux de fréquence sécurité

Nombre d'heures de formation

Part de l'effectif ayant suivi au moins une formation

Parité femme/homme

Consommation d'énergie - Gaz (Kwh/tonne fabriquée)

Consommation d'énergie - Électricité (Kwh/ tonne fabriquée)

Émissions de GES en Tonne Éq CO<sub>2</sub> Scope 1 & 2

Consommation d'eau (m<sup>3</sup>/ tonne fabriquée)

Part des déchets valorisés

### 4 S'ENGAGER POUR LA SOCIÉTÉ ET ÊTRE SOLIDAIRE

Part du CA fournisseurs ayant une évaluation RSE

Montant de pâtisseries données aux associations

Nombre d'associations soutenues

## DONNÉES 2022

374

0

Depuis 2014

11 ODD  
de l'agenda 2030 de l'ONU

Depuis juillet 2018

100%

3

20

100%

7

16,2

40 544

79%

49%

329

818

15 402

3,25

74%

69 %

646 700€

151

## COMMENTAIRES

25% du chiffre d'affaires du groupe réalisés hors de France

11 sites de production : 7 en France, 3 au Royaume-uni, 1 aux Pays-Bas

Communication sur le progrès de façon annuelle. Disponible sur [www.globalcompact-france.org](http://www.globalcompact-france.org)

2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 12, 13,16 et 17

477 personnes recrutées en 2022 ; 16 alternants sur les sites français en 2022

Tous les sites sont intégrés dans nos programmes "M"

Bio, Vegan, Gluten free

Entretien des infrastructures, sécurité, énergies, ERP

Tous les sites sont certifiés

Périmètre : 3 sites France, 3 sites UK, 1 site NL

Périmètre :  
7 sites France,  
3 sites UK,  
1 site NL

Nos émissions Scope 1 et 2 ont baissé de 6,6% en intensité, par rapport à 2021

Périmètre :  
7 sites France,  
3 sites UK,  
1 site NL

RAPPORT DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE D'ENTREPRISE

2022



[www.mademoiselledesserts.com](http://www.mademoiselledesserts.com)

CONTACT

**BARBARA BOSQUETTE**  
Responsable RSE et communication

[b.bosquette@mdesserts.com](mailto:b.bosquette@mdesserts.com)



<https://www.linkedin.com/company/mademoiselle-desserts/>



<https://www.facebook.com/MademoiselleDesserts/>



[https://www.instagram.com/mademoiselle\\_desserts/](https://www.instagram.com/mademoiselle_desserts/)

*Mademoiselle*  
**DESSERTS**

▪ IN LOVE WITH PATISSERIE ▪