

Mademoiselle
DESSERTS

▪ IN LOVE WITH PATISSERIE ▪

Entreprise



Certifiée

DOSSIER DE PRESSE

2023



mdesserts@cter-co.com
05 56 23 25 00



EDITO

"PARCE QUE LE RÉSULTAT COMPTE AUTANT QUE LA FAÇON DE LE DÉLIVRER, NOUS INSCRIVONS CHACUNE DE NOS ACTIONS DANS LA DURÉE AVEC UNE VOLONTÉ D'AGIR DE FAÇON RESPONSABLE ET RECONNUE OFFICIELLEMENT PAR LA CERTIFICATION B CORP OBTENUE EN AVRIL 2022.

DESTINATION DESSERTS DURABLES EST LE PROJET D'ENTREPRISE DU GROUPE DEPUIS 2013, ET NOUS MAINTENONS LE CAP : NOUS DÉVELOPPER À L'INTERNATIONAL, ACHETER ET CONSOMMER NOS MATIÈRES PREMIÈRES, EMBALLAGES ET SERVICES DE FAÇON RESPONSABLE, INNOVER SANS CESSER, DÉVELOPPER NOTRE MARQUE EMPLOYEUR, VEILLER AU RESPECT DE LA SANTÉ ET DE LA SÉCURITÉ DE NOS COLLABORATEURS, FAIRE DE NOS VALEURS D'ENTREPRISE NOTRE DIFFÉRENCE... FONT PARTIE DE NOS ACTIONS AU QUOTIDIEN. ET AINSI, CHAQUE JOUR NOUS NOUS ORGANISONS AU MIEUX POUR DÉVELOPPER ET PRODUIRE DE DÉLICIEUSES PÂTISSERIES ADAPTÉES À CHACUN DE NOS CLIENTS ACCOMPAGNÉES D'UN SERVICE INDISPUTABLE."



DIDIER BOUDY, PRÉSIDENT DE MADEMOISELLE DESSERTS



CERTIFICATION B CORP

Santé & sécurité, croissance économique durable, engagements sociétaux forts... Mademoiselle Desserts travaille depuis plus de 15 ans sur sa politique RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) et communique sur ses résultats de façon régulière et transparente. Parmi les nombreuses actions menées par le Groupe : modification des statuts pour intégrer la prise en considération des impacts sociétaux et environnementaux de ses activités, renforcement des investissements et actions en faveur de la santé et de la sécurité des collaborateurs, diminution des émissions de gaz à effet de serre, réduction des déchets, fabrication de produits sains et sûrs, utilisation de matières premières issues de filières responsables et/ou labélisées, engagements associatifs...



Mademoiselle Desserts a obtenu la **certification B Corp™** en avril 2022. Le groupe a axé sa démarche autour d'engagements tels que la préservation de l'environnement, le bien-être des collaborateurs et la santé de ses clients.

« 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, même si nous sommes conscients qu'il nous reste beaucoup de travail. » **Didier Boudy, Président de Mademoiselle Desserts**



SOMMAIRE

1

LE GROUPE MADEMOISELLE DESSERTS

Sa raison d'être

Dates clés

Présence dans le monde

Gouvernance

2

ACTEUR RESPONSABLE & MARQUE EMPLOYEUR

Des produits bons, sains et sûrs

Innovation

Préservation de l'environnement

Charte éthique

Engagement social et sociétal

Marque employeur

LE GROUPE MADEMOISELLE DESSERTS

Référent de la pâtisserie surgelée de qualité, Mademoiselle Desserts co-développe depuis plus de 30 ans et avec ses clients, le plus étendu des savoir-faire pâtisseries du marché avec plus de 4 000 références : tartes, tartelettes, fonds de tartes, feuilletages génoises, flans, charlottes, entremets, mille-feuilles, pâtes à choux, beignets, muffins, chouquettes, cheesecakes...

Attachée aux traditions pâtisseries et constamment à l'écoute du consommateur, Mademoiselle Desserts s'est construite une renommée sur le marché de la pâtisserie en conciliant la créativité des meilleurs artisans et la régularité de l'industrie.

Le premier site du groupe a été construit en 1984 en Dordogne et employait 30 salariés. Initialement spécialisé dans la fabrication de la pâte feuilletée crue surgelée, le groupe n'a cessé de s'agrandir en France, en Angleterre et aux Pays-Bas et de diversifier ses savoir-faire.

« S'engager chaque jour pour offrir à tous le meilleur de la pâtisserie », chacune des actions du groupe est portée par sa raison d'être. Mademoiselle Desserts promeut la bienveillance, l'audace, le plaisir et l'engagement auprès de ses collaborateurs.



CA 2022 :
375 M€ dont
25% hors France



1 900 salariés
52% d'hommes
48% de femmes



4 500 références
de pâtisseries
surgelées



83 000 m² de
surface de
production



11 sites de
production

Sa raison d'être

S'ENGAGER CHAQUE JOUR POUR OFFRIR À TOUS LE MEILLEUR DE LA PÂTISSERIE

- **Assumer son rôle d'agitateur du marché**, pour que le plaisir de la pâtisserie se renouvelle sans cesse. Mademoiselle Desserts est fière de faire partie des industriels engagés pour que chaque produit surgelé sortant des ateliers soit beau, bon, sain et sûr.
- **Cultiver résolument l'intelligence collective** où les motivations individuelles servent la mobilisation collective. Chaque collaborateur doit pouvoir évoluer dans la bienveillance, l'audace, le plaisir et l'engagement et dans un environnement où santé, sécurité et qualité de vie au travail sont la priorité N°1. L'ancrage local est favorisé afin de valoriser des savoir-faire.
- **Mériter la réputation de leader qualité du marché de Mademoiselle Desserts**, une exigence légitime des clients professionnels comme des consommateurs. C'est pour cela que le groupe agit en totale collaboration avec ses clients, à la recherche constante d'amélioration. De plus, l'entreprise fait preuve de transparence grâce à une approche entière, responsable et soucieuse de son impact sur la santé de chacun et la fragilité de l'environnement.
- Le supplément indispensable à une expérience pâtisserie aboutie réside dans la **valorisation du sens du service** et dans la **mise en œuvre constante pour retrouver la justesse et l'intensité du goût** des produits et des recettes "signatures" de l'entreprise.



Dates clés

2022

- Rachat de l'entreprise STEF à Thenon.
- Agrandissement du site de Tincques
- Obtention de la Certification B CORP.
- Déploiement d'un nouvel ERP en France

2021

- Déploiement d'un nouvel ERP en Angleterre
- Le site de Valade obtient la certification ISO 45001
- Un nouvel outil de production de froid à Broons

2020

- Lancement du programme PACK M pour réduire les emballages et éliminer ceux non recyclables.

2019

- Délices des 7 Vallées rejoint Mademoiselle Desserts. Cette entreprise familiale fabrique près de 700 références de mini-beignets, mini-muffins, mini-tropéziennes ou encore "coquilles" de Noël, spécialité des Hauts-de-France.

2018

- Mademoiselle Desserts rejoint le fonds d'investissement IK Investment Partners.
- Pâtisserie Michel Kremer rejoint le groupe Mademoiselle Desserts. PMK est un « multi-spécialiste » de la pâtisserie proposant une gamme de pâtes à choux, gâteaux à partager, desserts individuels et desserts montés.

2017

- Un cinquième site français, Mademoiselle Desserts Thenon, voit le jour en Dordogne. L'activité principale de ce site est la fabrication de tartes et flans pâtisseries.

2016

- Européenne des Desserts, Delmotte, Martine, Speciality Desserts et The Handmade Cake Company changent de nom pour s'unir sous une seule et même identité : Mademoiselle Desserts.

- Ministry of Cake, désormais Mademoiselle Desserts Taunton, rejoint le groupe. Avec près de 6 millions de parts de desserts vendues chaque année, l'entreprise est spécialisée dans les desserts anglais : fudge cakes, gâteaux et cheesecakes.

- Quality Pastries, désormais Mademoiselle Desserts Weert, rejoint le groupe. Spécialiste du mille-feuille, le site fabrique également des choux et des mini-rolls.

2014

- Le développement du groupe en Angleterre se poursuit avec l'intégration de The Handmade Cake Company, spécialiste du « fait main ».

2012

- Délice du Palais, désormais Mademoiselle Desserts Renaison, rejoint Européenne des Desserts en tant que spécialiste de la chouquette, de la pâte à choux, des feuilles pâtisseries ou encore des bûches crème beurre.
- Speciality Desserts, désormais Mademoiselle Desserts Corby, rejoint le groupe Européenne des Desserts. Le site fabrique et fournit des desserts surgelés innovants destinés à l'industrie de la restauration du Royaume-Uni.

2010

- Delmotte et Trois Abers, désormais respectivement Mademoiselle Desserts Broons et Mademoiselle Desserts Saint-Renan, rejoignent Martine Spécialités sous la bannière Européenne des Desserts.

2009

- Premier Foods se sépare de Martine Spécialités qui est repris en LBO par son équipe de management et est accompagné par deux fonds d'investissement, Céréa Capital et Azulis.

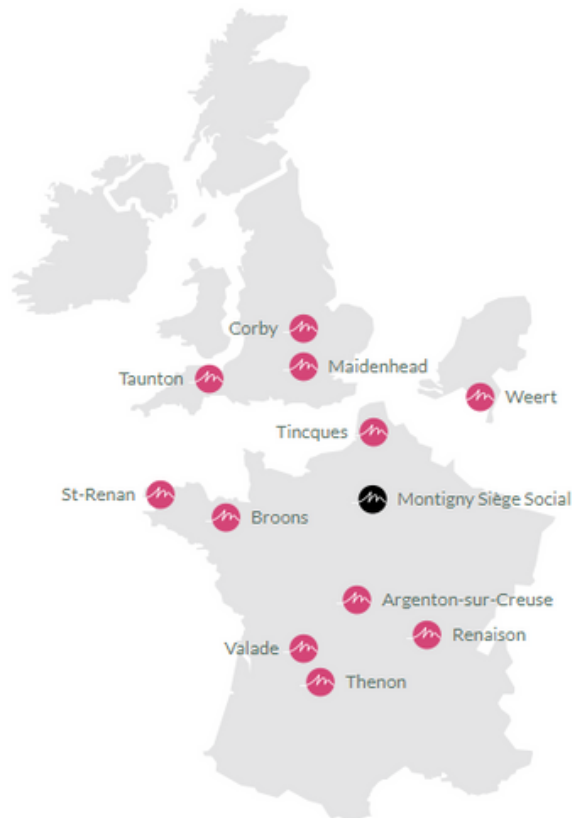
1984

- Création de la société Martine Spécialités, désormais Mademoiselle Desserts Valade, à Condat-sur-Trincou. Le site va rapidement s'agrandir et devenir LE spécialiste du flan pâtisseries et de la tarterie.

Mademoiselle Desserts dans le monde

Le groupe Mademoiselle Desserts évolue et se développe en Europe, mais également sur le territoire américain, et en Asie-Océanie en raison d'un fort attrait pour le « Made in France ».

En Europe, les savoir-faire de Mademoiselle Desserts se déploient au travers de **11 sites de production**, 7 en France, 3 en Angleterre et 1 aux Pays-Bas.



**NOUS SOUTENONS
LE PACTE MONDIAL**



Depuis 2014, Mademoiselle Desserts est engagée avec le **Pacte mondial des Nations Unies** et vise à respecter ses principes dans les domaines des droits de l'homme, du travail, de l'environnement et de la lutte contre la corruption. Le groupe s'implique dans diverses actions et groupes de travail autour d'enjeux liés à la RSE et au développement durable. Le **Global Compact** est également mandaté par l'ONU pour accompagner la mise en œuvre de l'Agenda 2030 et l'appropriation des **Objectifs de Développement Durable** par le monde économique.



Gouvernance

Le groupe Mademoiselle Desserts est détenu par un peu plus de **150 de ses cadres** et est accompagné par le **fonds d'investissement IK** depuis 2018. La gestion du groupe est propre à chaque pays et se fait par une équipe locale en charge du pilotage des opérations locales et de la conduite du business. Le **Group Management Board** se réunit à quatre reprises dans l'année avec les directeurs généraux de chaque pays et les directeurs des fonctions transverses.

Comité exécutif France



Didier Boudy
Président



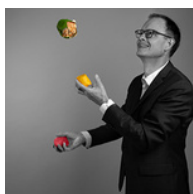
Edouard Sabatié-Garat
CFO



Christine Cuny
DRH



Bertrand Dindault
Directeur Business
Développement / RSE



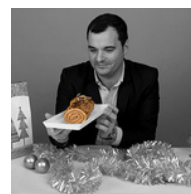
Jonathan Coombs
Directeur des
Opérations
Internationales



Éric Jeanne
DAF France
DSI Groupe



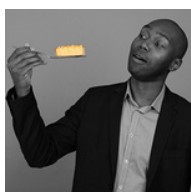
Sébastien André
Directeur des Achats



Guillaume Kremer
DGA en charge du
Développement
Commercial



Marien Gaynard
DGA en charge
des opérations



Steve Ond-Ond
Directeur export



Olivier Zonta
Directeur
Commercial France



Franck Corlay
Directeur Produits

ACTEUR RESPONSABLE ET MARQUE EMPLOYEUR

Des produits bons, sains et sûrs

Depuis toujours, Mademoiselle Desserts est attentive aux attentes de ses clients et des consommateurs. Le groupe poursuit depuis 2017 son **Programme CLEAN M**, visant à réduire les **listes d'ingrédients** et à **supprimer des substances controversées** (phosphate, gélatine, E171, dioxyde de titane, E172, dioxyde de fer). L'objectif de ce programme est de privilégier les matières premières simples et durables. Ainsi, priorité aux ingrédients nationaux dès que possible, issus d'une filière responsable et engagée, par exemple le Global G.A.P., ou encore la Charte des bonnes pratiques d'élevage, provenant d'un fournisseur ayant une démarche de Responsabilité Sociétale et Environnementale (RSE). Le **projet Nutri M** du groupe vient en complément et vise à **réduire l'apport calorique** des produits, et à **diminuer la teneur en sucre**, les quantités d'acides gras saturés, et le sel.



Les consommateurs veulent des produits « sans », **sans gluten** ou **sans ingrédients d'origine animale** par exemple, mais ils veulent du goût, du plaisir, de la qualité.



Mademoiselle Desserts propose une large gamme de produits sans gluten et vegan fabriqués au sein de ses usines anglaises : gâteau au chocolat, carrot cake, caramel short cake, vegan cookies, gluten free and vegan spiced fruit granola...

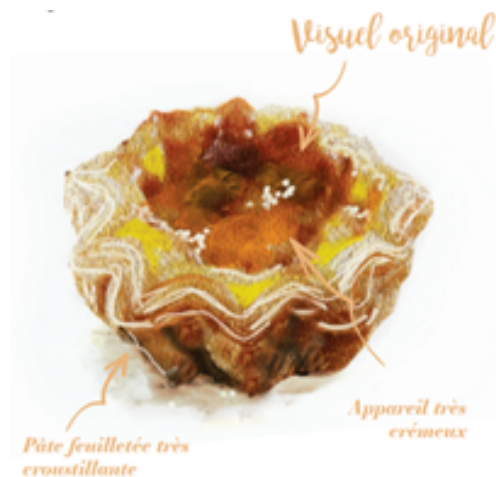


Innovation

Produits

L'innovation est au cœur de la stratégie de Mademoiselle Desserts. Le groupe ne cesse d'investir et d'innover. Notamment **10 % de son chiffre d'affaires actuel est réalisé par des produits lancés il y a moins d'un an.**

Parmi les nouveautés, le groupe a lancé en 2022 le **Baby Flan**, une version nomade des traditionnels flans pâtisseries. Fabriquée dans des ateliers français en Dordogne, cette innovation unique sur le marché est issue d'un **nouveau processus industriel**, créant un feuilletage en forme de tourbillon. Cette gourmandise est l'alliance d'une pâte feuilletée pur beurre croustillante et d'une crème onctueuse au goût de lait et de vanille. Des moules évasés et cannelés spécialement conçus pour ce produit permettent de laisser transparaître la pâte feuilletée tout au long de la cuisson. L'originalité de Baby flan, se trouve aussi dans son conditionnement, en **plateau recyclable**, facilitant la mise au four.



Le Baby Flan a obtenu la distinction **Snacking d'Or 2022** dans la catégorie pâtisseries et desserts.



Santé et sécurité

Le groupe Mademoiselle Desserts met au cœur de ses priorités **la santé et la sécurité de ses collaborateurs** : respect des exigences réglementaires applicables, diminution au maximum des accidents du travail par l'évaluation des risques, analyse des accidents et incidents pour la mise en œuvre d'actions, prévention des maladies professionnelles et de la pénibilité, notamment en intégrant l'ergonomie en amont de tous les projets industriels.

Outils de production

Dans un souci de **durabilité**, le groupe investit chaque année dans l'**entretien de son outil de production**.

27 millions d'euros investis en 2021 pour le développement des sites en France, en Angleterre et aux Pays-Bas.

Tincques 3, nouvelle unité de fabrication inaugurée en octobre 2022, permet d'augmenter la capacité de production de mini beignets avec la création d'une nouvelle ligne capable de produire des petites séries. 35 emplois ont été créés dans le cadre de cet agrandissement.



Le site de Renaison a, quant à lui, fait l'objet d'un réaménagement complet afin d'accueillir un nouveau procédé de fabrication de tropéziennes.

Du côté d'Argenton-sur-Creuse, les derniers travaux de **rénovation de la charpente** métallique permettent de mettre en place une **installation de réfrigération**, limitant considérablement les **émissions de gaz à effet de serre**.

Le site de Broons spécialisé dans la fabrication d'entremets, **se diversifie** avec une **nouvelle ligne de production de muffins équipée d'un robot** pour optimiser l'ergonomie des postes de travail.

En Angleterre, un investissement de **150 000 livres sterling** a permis de rénover les équipements de fabrication des **scones** à Maidenhead pour une ligne désormais flambant neuve.



Préservation de l'environnement

La **réduction de l'impact environnemental** est l'un des piliers majeurs de l'engagement RSE de Mademoiselle Desserts.

Mademoiselle Desserts fait partie de la **2ème promotion de l'Accélérateur Décarbonation** qui regroupe les entreprises engagées dans la transition carbone. 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.



Programme GREEN

Les membres de son **réseau interne GREEN** (Groupe REseau ENergie) travaillent sur l'optimisation de l'efficacité énergétique des sites, la réduction de consommation d'eau, et des émissions de Gaz à Effet de Serre. Le groupe investit régulièrement dans des **équipements** et des **installations plus respectueuses de l'environnement** afin que les consommations de gaz et d'électricité diminuent. Le remplacement de fluides frigorifiques des installations de froid par des fluides réfrigérants à faible potentiel de réchauffement global (GWP) permet de générer moins de gaz à effet de serre. Le remplacement de compresseurs a également permis de mettre en place de la récupération de chaleur pour l'eau et le dégivrage des batteries.

L'utilisation de la technique de surgélation dans les process a un impact sur la consommation d'énergie et les émissions de gaz à effet de serre.

Dans ce contexte, Mademoiselle Desserts a lancé un **programme de mise en conformité, rénovation et suppression de fluides frigorigènes** de ses installations. Cela permet d'accéder au dispositif des **Certificats d'Economie d'Énergie** (CEE).

En 2021, respectivement

88%, 97% et 99% des HFC (hydrofluorocarbures) ont été retirés sur Argenton, Broons et Renaison



Optimisation de la logistique

Début 2022, Mademoiselle Desserts a internalisé le stockage des produits finis et les expéditions, à travers la création d'un «**hub Sud**» à Thenon en Dordogne. Un «**hub Nord**» à Arras viendra compléter l'internalisation en 2023. « À travers cette simplification logistique, nous répondons à plusieurs objectifs : réduction des coûts, **réduction du nombre de kilomètres parcourus de -23%**, optimisation et structuration de notre organisation logistique, amélioration du taux de service clients, diminution de notre empreinte carbone. » souligne Didier Boudy.

Réduction des déchets

Réduire, Recycler, Réutiliser...

Tous les collaborateurs sont mobilisés pour respecter au mieux cette règle des 3R. Les équipes de R&D veillent à développer des produits générant moins de déchets alimentaires, par exemple en optimisant les découpes et les recyclages de matières. L'ensemble des **déchets** sont triés, puis la majorité d'entre eux seront **recyclés et valorisés**. Les déchets alimentaires sont, soit destinés à l'**alimentation animale**, soit **transformés** en **Biogaz** grâce aux stations de méthanisation.

Programme de réduction des emballages

Depuis 2019 le groupe a lancé son programme **PACK M**. La réduction des emballages est une préoccupation quotidienne de l'ensemble des équipes Achats, Relais Pack, et R&D.



Les objectifs à horizon 2025 :

- **Supprimer** les barquettes en **plastique rigide** noir
- **Éliminer le PVC** (Polychlorure de vinyle) des plastiques rigides et souples
- Intégrer en moyenne **50% de plastique recyclé** dans les plastiques rigides (APET)
- Étui fibre vierge : Utiliser **100% de fibres FSC** (Forest Stewardship Council®) **et PEFC** (Programme de reconnaissance des certifications forestières)
- Tendre vers des **étuis à fibres recyclés** quand le risque produit est maîtrisé
- Tendre à 60% de recyclé intégré dans nos emballages plastiques
- Employer et **mettre sur le marché** des emballages dont le matériaux est lié à une filière de recyclage existante et en place
- Tendre au **100% recyclable en 2025**
- **Réduire le poids des emballages plastiques de 5% chaque année** pour atteindre l'objectif de 25% en 2025
- **Réduire de 42%** les émissions de GES liées aux emballages à 2025
- **Optimiser la logistique** des palettes pour transporter le moins de vide possible



Charte éthique

Depuis 2016, le groupe Mademoiselle Desserts communique ses 10 principes de comportement éthique, au travers d'une charte partagée avec l'ensemble des salariés :

01

Respect des droits humains et fondamentaux

02

Prohibition de la discrimination et respect de la vie privée

03

Respect des conditions de travail et des règles de santé et sécurité

04

Respect et protection de l'environnement

05

Respect de la légalité

06

Ecoute et dialogue

07

Conflit d'intérêt

08

Relation avec les parties prenantes

09

Utilisation des biens des sociétés

10

Engagement professionnel

En 2022, le groupe a mis en place une Ligne éthique, accessible à l'ensemble des collaborateurs, fournisseurs, prestataires, clients... Elle est disponible sur le site internet et permet de signaler, de manière désintéressée et de bonne foi, toute pratique contraire à l'Éthique. Ce dispositif est mis en place pour favoriser la transparence et l'éthique dans les relations avec les parties prenantes.



Engagement social et sociétal

Consciente à la fois de son impact environnemental (ses fournisseurs et prestataires de service), mais aussi du rôle majeur des sites du groupe dans le développement local des territoires, Mademoiselle Desserts s'engage au travers de sa **charte Achats Responsables**.

Achats responsables

Mademoiselle Desserts travaille sur l'évaluation « **Développement Durable** » de ses fournisseurs. Il ne s'agit plus seulement de prendre en compte les critères qualité ou sécurité alimentaire, mais d'**intégrer dans les échanges et les référencement fournisseurs des critères RSE**. La politique d'achats responsables garantit le respect de la qualité et la sécurité des denrées alimentaires, la maîtrise de la chaîne d'approvisionnements, la loyauté des pratiques, le respect des droits humains et environnementaux, une consommation des ressources en regard de leur disponibilité, le développement de contrats d'une durée supérieure à un an, et une conduite éthique des affaires et des transactions. Le groupe réévalue régulièrement ses fournisseurs ainsi que les enjeux sociétaux qui règnent autour de leurs matières premières.

« Nous travaillons autant que possible avec des producteurs locaux. Nous nous déplaçons régulièrement pour rencontrer nos fournisseurs et référencer des matières premières de qualité et de nos régions. Nous sommes fiers de travailler avec des fournisseurs locaux dès que possible et nous continuerons dans cet esprit autant que possible. »

Sébastien André
Directeur Achats

Marque employeur

nos valeurs



Gestion des carrières, formation, ou encore intégration, sont au cœur de la politique Ressources Humaines de Mademoiselle Desserts. Le Groupe fait notamment partie des meilleurs employeurs 2023 dans le secteur de l'agroalimentaire d'après le magazine mensuel CAPITAL et l'enquête annuelle STATISTA (sondage réalisé sur la satisfaction des salariés français, vis-à-vis de leur employeur).

Le groupe donne l'opportunité à ses salariés de progresser par le biais de formations internes permettant à celles et ceux qui le souhaitent d'obtenir un diplôme, le "**Certificat de Qualification Professionnelle**" ou CQP. Plusieurs collaborateurs de Mademoiselle Desserts ont ainsi décroché leurs diplômes depuis quelques années.

Le groupe favorise également l'**apprentissage** grâce à des actions de formation en situation de travail. L'**AFEST**, ou Action de Formation En Situation de Travail, est une nouvelle conception de la formation au poste. Le principe est de former les collaborateurs à une compétence qui ne s'acquiert qu'en situation de travail. En 2021, des sessions de formation au management ont été mises en place en interne et adaptées à la gestion managériale du groupe.

Mademoiselle Desserts est toujours à la recherche de nouveaux talents et **recrute sur l'ensemble de ses sites**. Des offres d'emploi sont régulièrement publiées sur le site internet du groupe.

En 2015, le groupe a entamé une véritable stratégie autour des **filières** et une **priorisation des achats nationaux voire locaux dès que possible**. L'objectif est d'instaurer des partenariats avec l'amont agricole pour certaines catégories de matières premières comme la farine, le lait et les œufs. Dans le cadre de son programme **Clean M**, le groupe s'engage à se fournir en matières premières "responsables", issues de productions agricoles respectueuses de l'environnement, chez des fournisseurs respectant de bonnes conditions de travail pour leurs salariés et engagés en faveur du bien-être animal. Par exemple, notre objectif à 2025 est de nous approvisionner à 100% auprès d'élevages alternatifs sur toutes les usines du Groupe. Début 2023 les œufs issus d'élevages alternatifs représentent 45% de notre consommation ».





Un ancrage local dynamique

Les entreprises du groupe ont un impact important, et participent au développement de leur territoire le plus souvent rural. En 2022, Mademoiselle Desserts **employait 1 900 collaborateurs, égalité femmes/hommes**. Mademoiselle Desserts participe activement au développement économique, mais aussi associatif, des territoires. Le groupe entretient des liens étroits avec les associations pour l'emploi, les associations d'œuvres humanitaires, sportives ou culturelles, notamment en lien avec la jeunesse. Chaque année, Mademoiselle Desserts participe à de nombreuses manifestations locales.

Un soutien est également apporté aux banques alimentaires en offrant plusieurs milliers de parts de pâtisseries chaque année. En 2022, le groupe a continué de soutenir les Banques Alimentaires, et a soutenu le comité des fêtes de Condat-sur-Trincou à l'occasion d'Octobre Rose, le téléthon, l'association Macmillan Cancer Support en Angleterre...

Mademoiselle
DESSERTS
• IN LOVE WITH PATISSERIE •

Entreprise



Certifiée

CONTACT PRESSE

Agence CTer&co

mdesserts@cter-co.com

05 56 23 25 00

