



Captain  
Decarb

2023

RAPPORT DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE D'ENTREPRISE

Mademoiselle  
**DESSERTS**

▪ IN LOVE WITH PATISSERIE ▪



## SOMMAIRE

page  
3

4 questions  
à Didier Boudy

page  
4

Les principaux faits  
marquants en 2023

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  
2023

Ce 14<sup>e</sup> rapport témoigne de notre volonté de communiquer en toute transparence sur nos enjeux RSE et actions réalisées en faveur de l'Environnement et de la Société. Depuis 2014, Mademoiselle Desserts est engagée avec le Pacte Mondial des Nations Unies, respecte ses principes et intègre les objectifs de Développement Durable en contribuant à 11 d'entre eux.



NOUS SOUTENONS  
LE PACTE MONDIAL

OBJECTIFS  
DE DÉVELOPPEMENT  
DURABLE



## ÉDITO

Didier Boudy  
PRÉSIDENT



Mademoiselle Desserts s'est agrandie en 2023, alors **une usine de plus, en Belgique ?**

■ En juin 2023, nous avons intégré les activités Pâtisserie et Crème glacée de l'entreprise belge Galana. Galana a été fondée en 1990 et fabrique des pâtisseries surgelées et des crèmes glacées avec comme produit iconique le fondant au chocolat. La gamme comprend également des muffins, cheesecakes, mini tartelettes... Ce site exporte 75 % de sa production, dispose d'un outil ultra-performant et des plus hauts standards de qualité. C'est avec beaucoup de respect, de fierté et d'enthousiasme que nous avons accueilli les équipes de Galana. Nous partageons un socle de valeurs humaines communes et un engagement quotidien pour la satisfaction de nos clients. Ce rapprochement nous a permis non seulement de consolider notre présence sur la zone Benelux, mais nous ouvre de nombreuses opportunités sur des formats et des gammes de produits complémentaires, aussi bien sur nos marchés domestiques qu'à l'international, puisque Galana exporte vers 50 pays.

Depuis octobre 2023, Mademoiselle Desserts est « **Société à Mission** », vous nous en dites plus ?

■ Après avoir obtenu la certification B Corp, Mademoiselle Desserts devient une « société à mission », un rôle dont nous sommes très fiers, car il nous permet d'avancer d'un cran dans notre transition vers un modèle à impact positif. Devenir une société à mission est un choix réfléchi, nous nous engageons publiquement à œuvrer pour le bien commun au travers d'objectifs sociaux et environnementaux. Pour ce faire, nous avons mis à jour nos statuts en intégrant notre raison d'être « s'engager chaque jour pour offrir à tous le meilleur de la pâtisserie », avons écrit les objectifs statutaires qui sont déclinés en objectifs opérationnels. Le comité de mission est constitué de 5 personnes et nous souhaitons intégrer davantage de parties prenantes externes en 2024/2025.

Vous poursuivez votre engagement au sein de la 2<sup>e</sup> promotion de **l'accélérateur Décarbonation** de la BPI et l'ADEME ?

■ Plus que jamais ! En 2023, nous avons été formés aux enjeux du climat et nous avons travaillé sur les risques et les opportunités pour Mademoiselle Desserts. Nous pouvons désormais afficher clairement notre vision : « Face au changement climatique et à la crise de la biodiversité, la pâtisserie doit se réinventer pour garder une place dans l'assiette de tous en 2050. Dans cet objectif, Mademoiselle Desserts met sa créativité et ses moyens dans la recherche d'une pâtisserie plus végétale, moins sucrée, plus locale et zéro déforestation en limitant la consommation et le gaspillage des ressources et la production des déchets : une production raisonnée pour une gourmandise décomplexée. Mademoiselle Desserts et ses équipes s'engagent à faire preuve d'exemplarité et à transmettre ce savoir-faire et ces valeurs à ses clients, à ses fournisseurs et à ses futurs partenaires ».

Une gamme de **pâtisseries végétales, des produits à index glycémique bas...** Quelles sont vos récentes innovations ?

■ Nous étions déjà engagés et porteurs d'une offre végétale au Royaume Uni, et nous confirmons vouloir accompagner une consommation plus durable, grâce à l'intégration de toute une gamme de pâtisseries végétales avec la marque Dodo Cookie : cookies, fingers aux cranberries, carrot cakes... L'objectif est double, convaincre par la gourmandise ceux qui ont fait le choix d'un mode de vie végétal tout en proposant aux consommateurs qui n'ont pas fait ce choix, de vivre l'expérience d'une pâtisserie plus durable et tout aussi gourmande, on vous le garantit !

D'autre part, nos pâtisseries à index glycémique bas rencontrent de plus en plus de succès ! Elles sont réduites en sucres en moyenne de 50 % par rapport au marché, avec un index glycémique toujours inférieur à 25 et riches en fibres. Pour nos produits Oh Oui ! nous oublions les farines raffinées, nous utilisons de la farine de pois chiche ou encore le son d'avoine et la fibre de chicorée. Et désormais, vous pouvez même retrouver quelques-unes de nos pâtisseries chez PICARD !

# Les principaux faits marquants en 2023



## 5 Maidenhead Berkshire

L'obtention du prix ROSPA est importante pour diverses raisons, par exemple la reconnaissance du travail en faveur de l'amélioration de la santé et de la sécurité des collaborateurs, ou encore la marque Employeur. Ce prix témoigne de l'intégration du bien-être au travail et est une référence en matière d'excellence en faveur des démarches de management de la sécurité au travail.



## 8 Thenon Dordogne

Huit nouveaux Sauveteurs secouristes ont été formés en 2023. Ils ont pour mission de porter les premiers secours et de participer à la prévention des risques professionnels. La protection de la Santé et de la Sécurité au travail demeure la priorité N° 1 du groupe Mademoiselle Desserts.



## 7 Weert Pays-Bas

Le service Ressources Humaines a organisé plusieurs programmes d'accompagnement pour les collaborateurs. Ces initiatives visent à améliorer le bien-être général. Reconnaisant l'importance de la santé physique, nous avons également mis en place un programme d'évaluation générale de la condition physique. Cela permet aux salariés d'évaluer leur niveau de forme physique actuel et de recevoir des recommandations personnalisées pour améliorer leur bien-être au quotidien.

## 1 Valade Dordogne

Fabriquer une galette des rois GÉANTE de 1,20 mètre et 15 kg ! C'est possible grâce aux collaborateurs du site de Valade. Ce fut l'occasion de valoriser le savoir-faire historique de l'entreprise : le feuilletage, et de créer un moment d'échange et de convivialité interservices. Pour couronner le tout, plusieurs santons étaient cachés dans la galette. Les heureux et heureuses élus ont pu gagner des lots, comme par exemple des bons d'achat dans les commerces locaux proches de l'usine de Condat-sur-Trincou.



## 9 Argenton Indre

En 2023, les équipes d'Argenton-sur-Creuse ont donné l'équivalent de 380 000 € de pâtisseries aux associations comme les Restos du cœur ou le Téléthon. Ces dons s'inscrivent dans la volonté du groupe de toujours chercher des solutions pour ne pas jeter les denrées alimentaires.



Faim « zéro »



Bonne santé et bien-être au travail



Travail décent et croissance économique

## 3 Renaison Loire

Permettre une montée de cadence de la ligne tout en réduisant la charge de travail individuelle, tel est l'objectif du projet de modification des postes de dépose de chapeaux des tropéziennes. Les équipes ont particulièrement travaillé sur l'ergonomie de la ligne et de sa conception.



## 10 Broons Côtes d'Armor

En 2023, le site de Broons a recruté 34 collaborateurs en CDI. L'index d'égalité professionnelle est de 96/100, un très bon score. Ces informations ont été reportées sur notre nouveau site internet.



## 4 Saint-Renan Finistère

Afin de réduire le port de charge par les opératrices de production, une palettisation automatique a été mise en place sur 3 lignes. En parallèle, des balances pour le contrôle de poids des produits ont été installées directement sous les convoyeurs afin de ne plus avoir à porter les cartons.



Industrie, innovation et infrastructure

## 11 Tincques Pas de Calais

Le mini beignet est l'incontournable grand gagnant de l'année 2023 en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie ! C'est le succès d'une recette traditionnelle qui rend le mini beignet fabriqué à Tincques unique et incomparable. Les derniers investissements et aménagements en production permettent de maintenir un haut niveau de performance et de qualité.



## 12 Waregem Belgique

Afin de réduire la consommation d'électricité, 115 néons ont été remplacés dans les chambres froides de stockage des pâtisseries surgelées. C'est une économie d'énergie de 50 % qui a pu être réalisée.



Mesures relatives à la lutte contre les changements climatiques



## 6 Taunton Somerset

L'équipe Achats a été formée aux Achats Responsables et à l'intégration des thématiques environnementales dans les décisions d'achat. Cette formation intégrait les spécificités liées aux achats de matières premières agricoles, les impacts sur les communautés locales, sur l'environnement...



## 2 Corby Northamptonshire

Afin de bien maîtriser et réduire la consommation d'énergie du site, une détection des fuites d'air comprimé a été réalisée. L'ensemble du système d'air comprimé a été revu, ce qui a permis de supprimer 2,2 tonnes d'équivalent CO<sub>2</sub>.

1

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



<p><b>3</b> BONNE SANTÉ ET BIEN-ÊTRE</p>	<p><b>12</b> CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES</p>
<p><b>9</b> INDUSTRIE, INNOVATION ET INFRASTRUCTURE</p>	<p><b>17</b> PARTENARIATS POUR LA RÉALISATION DES OBJECTIFS</p>

**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 d'alternants, du stage de troisième 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.



#### Mademoiselle Desserts, fait partie de « Accélérés »

Comment décarboner son produit ? Analyse de Cycle de Vie, limites planétaires, circularité : quelles différences ? Comment fonctionne une ACV, et quelles sont ses limites ? Comment l'écoconception peut m'aider à envisager de nouveaux modèles d'Affaires ? Autant de questions auxquelles Stéphane MOREL a apporté un éclairage à la promotion 2 de l'Accélérateur Décarbonation de **Bpifrance** et **ADEME**, en lien avec l'école des Mines ParisTech, pour aller toujours plus loin dans la décarbonation. Pour se transformer, il faut comprendre !

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

## #RESPECT

### Vu d'ici

« Le respect est une des valeurs de notre entreprise ! Il est important d'écouter les opinions des autres, de s'entraider et de se soutenir mutuellement. Notre lieu de travail devient un meilleur environnement de travail. Le respect est également bon pour la santé mentale, car nous nous sentons valorisés. C'est donc un plaisir de travailler chez Mademoiselle Desserts. Arriver au travail heureux rend notre journée plus facile. »

### Vu d'ailleurs

« Les fondements de toute relation fournisseur/client progressiste sont la confiance et le respect. Inévitablement, au cours des négociations commerciales, des opinions sont exprimées, mais le respect de la position de chacun et des preuves qui la soutiennent se prêtent généralement à l'adoption d'un compromis mutuellement acceptable. Notre relation avec Mademoiselle Desserts est une relation de transparence, d'ouverture et d'ambition pour améliorer les méthodes de travail et cela ne peut se produire que lorsque les deux parties ont une confiance totale et agissent conformément aux valeurs que nous partageons et aux comportements dont nous sommes témoins. »



**Kieran Cottrel**  
Superviseur de production,  
Taunton, UK



**Sarah Wiseman**  
Commerciale,  
Dairygold Food Ingredients



**Vinesh Zachariah**  
Administrateur des achats,  
UK



**Rosie Kinvig**  
Responsable du compte  
commercial Meadow Foods

## #PASSION

### Vu d'ici

« Je travaille chez Mademoiselle Desserts depuis un an et je suis très reconnaissant de faire partie de cette formidable équipe. C'est une super ambiance. Mes collègues sont tous très serviables et m'ont beaucoup aidé tout au long de l'année. Le respect est l'un des traits les plus importants que j'ai observés sur le lieu de travail, car il crée une culture positive permettant à l'équipe d'atteindre ses objectifs ensemble. Au-delà de la simple politesse, le respect signifie traiter toutes parties prenantes avec dignité et valeur, quels que soient leur origine, leur position ou leurs opinions. J'ai vraiment apprécié toute la formation que j'ai suivie. Les plus grands atouts des entreprises qui réussissent sont leurs employés. Le succès n'est pas un hasard. Je tiens à remercier mon encadrant et mes collègues pour tous les progrès que j'ai réalisés. »

### Vu d'ailleurs

« Dans le paysage des entreprises, où les marges bénéficiaires éclipsent souvent les obligations sociétales, Mademoiselle Desserts incarne l'essence de la RSE avec une passion sans précédent qui se répercute dans toutes ses opérations. L'un des aspects les plus frappants des initiatives RSE de Mademoiselle Desserts est leur véritable alignement avec leurs valeurs fondamentales et leurs objectifs commerciaux. Au lieu de considérer la RSE comme une simple case à cocher, ils l'ont intégrée de manière transparente dans leur entreprise. Alors que de nombreuses entreprises se prononcent en faveur de la gestion environnementale, la RSE reste partie intégrante de nos ordres du jour, de nos réunions et tout au long des discussions. Mademoiselle Desserts ne se contente pas de prêcher la RSE; il existe un engagement sincère à avoir un impact positif qui se ressent lorsque vous avez l'occasion de visiter les sites. »

## #PLAISIR

### Vu d'ici

« Chez Mademoiselle, le plaisir s'illustre au quotidien : c'est une valeur partagée, je crois, à tous les étages. Nous souhaitons permettre aux consommateurs de nos produits un moment d'évasion ou de partage grâce à la dégustation de pâtisseries et apporter du réconfort dans le quotidien de chacun. Le plaisir, c'est également chaque jour pour moi. La bienveillance des plus expérimentés m'a permis d'être intégré, début 2023, de la plus belle des manières. Ici, le plaisir, c'est de s'exercer à satisfaire au mieux toutes les parties prenantes de notre activité, dans le respect et la bonne humeur quotidienne. »



**Gabin Auger**  
Chef de projets Marketing,  
France.

### Vu d'ailleurs

« Notre nouveauté Escargot feuilleté est lauréat du concours des Pépites de la Boulangerie 2023. Cette délicieuse recette, qui propose un subtil jeu de texture entre un cœur moelleux et un feuilletage croustillant, a conquis le Jury composé de professionnels et d'experts du secteur. Notre produit a été identifié parmi les concepts innovants de l'univers de la BVP et a même reçu le « Coup de cœur de la rédaction » ! Cette viennoiserie gourmande et nomade répond à la tendance du food-to-go. »



**Concours Les pépites de la Boulangerie 2023**

## #ENGAGEMENT

### Vu d'ici

« Pour moi, s'engager, c'est être amenée à faire mieux chaque jour. J'essaie de considérer les commentaires issus des audits et des inspections comme un défi. Comment pouvons-nous répondre au mieux et mettre en œuvre des améliorations de manière structurée pour assurer la continuité ? Quelle est la meilleure façon de communiquer de nouvelles informations à l'atelier et de motiver les opérateurs à effectuer une autre inspection ? Comment pouvons-nous donner aux opérateurs la formation nécessaire ? Toutes ces questions m'aident dans ma démarche quotidienne visant à créer un environnement de travail sûr pour nos employés et des produits alimentaires sûrs pour nos clients. »



**Valérie Van Craeyveld**  
Responsable qualité,  
Waregem, Belgique

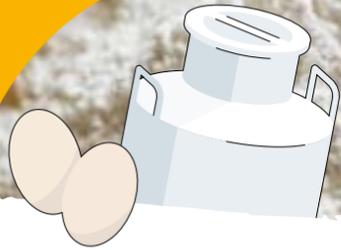
### Vu d'ailleurs

« Mademoiselle Desserts est membre actif de notre deuxième promotion de l'Accélérateur Décarbonation Bpifrance/ADEME ACT Pas à Pas. En tant qu'acteur de la Transition, c'est un signal fort et motivant que de voir un groupe comme Mademoiselle Desserts se donner l'ambition du changement. Le chemin vers un modèle d'affaire viable et soutenable est long, complexe mais nécessaire. La direction et les équipes l'ont bien compris. Notre programme demande un investissement temps réel. En alternant journées de formation entre entreprises, et travail interne de structuration de sa décarbonation profonde, Mademoiselle Desserts ouvre de nombreux chantiers ambitieux. Bravo pour cet engagement, et merci de nous montrer que la transition est possible ! »



**Kim Tworke**  
Chef de Programme  
Accélérateur chez Bpifrance

## APPROVISIONNEMENTS



Les matières premières et les 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 (Rainforest Alliance, RSPO, Cocoa Horizon, Fair Trade)
- ✓ 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

**74 000 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

**86 875 289 Kwh**

Eau

**3,15 m³**  
par tonne de produits fabriqués

### Humain

**2 009** collaborateurs

**48 %** femmes | **52 %** hommes

**41 ans**  
âge moyen

Des valeurs partagées conformes à notre charte éthique

### Sorties d'usine

Déchets

**78 %** sont recyclés

### Solidarité

**1 011 575 €**  
Équivalent de pâtisseries données aux associations et au total **1 028 175 €** donnés aux associations

**340**  
Associations soutenues

## CONSOMMATION

Notre gamme pâtissière est disponible en :



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

## FABRICATION

**7** SITES EN FRANCE

**3** SITES EN ANGLETERRE

**1** SITE AUX PAYS-BAS

**1** SITE EN BELGIQUE



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, NUTRI M, PACK M.

Depuis 7 ans désormais, au travers des programmes Clean M. puis Nutri M. et Pack 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 et des emballages utilisés.



● **Bethan STRAWSON,**  
Acheteuse

« Le programme Pack M. se focalise sur la réduction des déchets d'emballage et l'introduction d'alternatives plus durables pour le conditionnement de nos pâtisseries. Ce programme souligne l'engagement de l'entreprise en faveur du développement durable et son approche proactive pour relever les défis environnementaux. L'équipe se réunit régulièrement pour partager des idées dans le cadre d'une collaboration annuelle mettant en valeur les réalisations de l'année et pour fixer des objectifs pour l'avenir. Par exemple, en 2023, en réduisant le plastique en amont de 10 tonnes et le plastique utilisé sur nos sites au UK de 85 tonnes, Mademoiselle Desserts réduit non seulement ses déchets mais minimise également son empreinte carbone. »



#### Nos objectifs

#### Ingrédients : +6 % de pâtisseries « clean » en 2023

En 2023, 50 % des volumes classés en verts selon notre référentiel interne très exigeant\* (-12 % par rapport à 2022, dû au changement de référentiel plus exigeant).

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

selon notre référentiel interne\*



#### Réaliser les Analyses de Cycle de Vie des principaux produits fabriqués dans chaque gamme

\*Disponible sur demande

### L'OUTIL DU FUTUR

Le groupe a investi 15 millions d'euros en 2023 pour l'entretien, la rénovation, la mise en conformité réglementaire, des équipements et des infrastructures. Le respect de la sécurité des collaborateurs et la réduction des émissions de gaz à effet de serre font partie des priorités dans les investissements du groupe.

#### 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 continue des **lignes de fabrication** pour répondre aux tendances du marché : les mini beignets, l'export, le gluten free, le végétal, nos nouvelles marques...

### LA MARQUE EMPLOYEUR

En 2023, Mademoiselle Desserts a obtenu la reconnaissance « Meilleur employeur » dans le secteur de l'agroalimentaire d'après le magazine mensuel Capital et l'enquête Satista. Le sondage permet de mesurer la satisfaction des salariés français, vis-à-vis de leur employeur. Le socle de notre politique RH est la Santé et la Sécurité des collaborateurs. La dernière enquête QVT en décembre 2022 a fait apparaître que la valeur Engagement est la plus représentative parmi nos 4 valeurs d'entreprise engagée.

#### Nos objectifs

**Favoriser l'épanouissement** de l'ensemble des collaborateurs.

**Fluidifier le dialogue** social.

**Promouvoir la diversité** et le handicap.

**Accompagner le changement** en répondant aux exigences du terrain.

### L'ENVIRONNEMENT

La réduction de l'impact environnemental est l'un des piliers majeurs de l'engagement RSE de Mademoiselle Desserts, en commençant par la décarbonation des activités et des produits. Après avoir réalisé notre Bilan Carbone et intégré la 2<sup>e</sup> promotion de l'Accélérateur Décarbonation avec la BPI et l'ADEME, nous avons défini notre vision climatique et nos trajectoires de réduction des émissions de GES, disponibles dans ce rapport.

#### Nos objectifs

**Décarboner** nos activités en suivant la méthode **ACT-PAS-A-PAS**.

**Réduire les émissions** liées au transport aval de nos produits de **14 % d'ici 2025** dans le cadre de notre adhésion à FRET 21.

**Calculer l'impact carbone** de nos pâtisseries et écoconcevoir nos produits.

2

# Proposer des produits et services responsables

**2** 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



## À l'écoute du marché

Déjà engagée et porteuse d'une offre végane au Royaume-Uni, Mademoiselle Desserts accompagne une consommation de plus en plus durable en lançant sa gamme de pâtisseries végétales sur le marché Français avec la marque Dodo Cookie Co.

### Une tendance internationale...

La campagne « VEGANUARY » 2023, de découverte de l'alimentation végane, a atteint un record de participation, avec plus de 700 000 personnes inscrites dans plus de 200 pays et quasiment 900 millions de vues sur TikTok. Au Royaume-Uni le phénomène est tel que « VEGANUARY » est contacté par des entreprises qui se prêtent au jeu en encourageant leurs salariés à participer. Le secteur des desserts n'est pas en reste, 25 % des consommateurs remplaceraient les gâteaux et biscuits standards par des alternatives végétales, ce qui dynamise le marché.

Au Royaume Uni, la très large gamme végane de Mademoiselle Desserts pèse déjà pour 7 % de l'activité avec des ventes qui ont été multipliées par 30 depuis 2018.



... que Mademoiselle Desserts souhaite accompagner et dynamiser en France en proposant une gamme alliant gourmandise et consommation toujours plus durable.

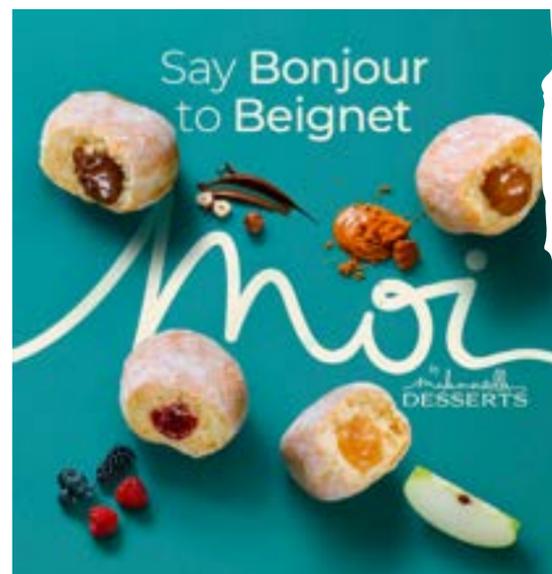
Consciente que notre consommation devra être de plus en plus végétale et forte de son engagement à proposer des produits toujours plus gourmands, Mademoiselle Desserts s'est lancé le défi de proposer une gamme de pâtisseries végétales sur le segment de marché du snacking US.

C'est bien le plaisir que l'on prend à consommer une pâtisserie qui préside au développement des recettes. À ce jour, et pour faire découvrir le savoir-faire développé par la marque Dodo Cookie Co., le site internet a été entièrement revu et propose la vente en ligne, une gamme iconique de cookies à cuire à la maison.



### Moi by Mademoiselle

Avec notre nouvelle marque « **Moi by Mademoiselle** », les mini beignets conquièrent le marché anglais, avec sa pâte briochée légère et ultra-moelleuse. Le format mini permet de se faire (très) plaisir sans que cela soit trop lourd non plus. Nos mini beignets ont reçu les encouragements du Jury lors des World Food Innovation Awards, en association avec l'IFE, International Food & Drink Event, qui célèbrent l'innovation et l'excellence dans toutes les catégories de l'industrie alimentaire mondiale.



### Le cookie cup

Nous avons récemment revisité le cookie, produit vedette des spécialités anglo-saxonnes, en format mini et décliné en plusieurs recettes, avec du chocolat au lait, spéculoos et caramel...

Ce travail vient d'une part récompenser notre sérieuse volonté de renouveler notre offre auprès de nos clients et confirme d'autre part nos valeurs d'engagement et d'audace à continuellement challenger le marché avec de nouvelles pâtisseries.



### Nos marques POZZ et Petits Bonheurs

Mademoiselle Desserts lance deux nouvelles marques : « **POZZ** » pour tous les moments de la journée et tous les gourmands à la recherche d'une pause snacking. Mademoiselle Desserts propose une nouvelle signature pour ses produits d'impulsion ! Des formats pratiques et nomades pour une consommation plaisir en toutes circonstances.

« **Petits Bonheurs** », la pâtisserie du quotidien à consommer seul ou à partager. Mademoiselle Desserts signe là une gamme de pâtisseries traditionnelles avec des recettes simples et authentiques comme à la maison. Cette gamme est empreinte de nostalgie et réunit les produits iconiques et incontournables de la pâtisserie française.



### Un partenariat qui croustille

Un nouveau partenariat nous a permis de moderniser l'entremets : grâce aux crêpes. Dentelle Gavottes®, nous revisitons le croustillant au chocolat, en lui apportant une touche de praliné. Un dessert chic et gourmand !



### Le Lava cake, si délicieux

En 1981, le fameux chef français Michel BRAS crée le premier « coulant au chocolat ». Dès 1982, ce dessert rencontre un vif succès partout en Europe, pendant qu'aux USA apparait le Lava cake suite au manque de cuisson accidentelle d'un gâteau au chocolat ! En 1995, c'est le dessert le plus populaire des USA. Aujourd'hui, le lava cake fabriqué sur notre site de Waregem est reconnu par l'International Taste Institute pour son goût et sa qualité exceptionnelle.



### Mademoiselle Desserts participe aux salons professionnels

Mademoiselle Desserts participe aux salons internationaux, par exemple à Cologne pour présenter ses savoir-faire et ses nouveautés lors de l'ANUGA...



ou encore au salon PLMA à Amsterdam ou à l'IDDBA de Anaheim.



### Nos équipes à New York

Nous sommes de fiers partenaires de l'Académie Culinaire de France aux USA pour la deuxième année. Durant 3 jours, nous partageons les savoir-faire et les produits avec plus de 250 chefs membres des ACF pour l'Amérique du Nord.



### Quatre prix décernés par Brakes

Brakes, groupe Sysco, est un client historique pour le groupe. MD au UK était conviée à la conférence annuelle et cérémonie de remise des prix au Brighton's Grand Hôtel. Nous avons été nominés pour quatre prix différents : Partenaire Insight & Innovation, Partenaire Technique, Repas & More Partner et fournisseur Sysco de l'année.



« J'ai intégré le poste de Responsable Expert Produits il y a 4 ans. Mon rôle auprès des équipes export, par exemple lors des salons, va de la mise en valeur de nos produits à l'accompagnement des comptes clés en direct sur des questions techniques ou de faisabilité d'un nouveau produit. J'accompagne également sur les présentations de produits et les remises en œuvre. C'est une fonction très transversale pour accompagner, orienter et aider techniquement l'équipe commerciale dans le respect de nos 4 valeurs, Bienveillance, Audace bien sûr, Plaisir évidemment et Engagement toujours ! »

**Olivier RUDET**  
Responsable Expert Produits

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

Proposer des produits à coup sûr accessibles, bons, beaux, sains et sûrs, fait partie des objectifs statutaires du groupe reconnu Société à Mission. L'ensemble des sites de fabrication est certifié IFS et/ou BRC et les certificats sont disponibles sur notre site internet [www.mademoiselledesserts.com](http://www.mademoiselledesserts.com)



## Management de la Qualité

L'équipe de Taunton a mis à l'honneur la thématique « Qualité/Sécurité des denrées alimentaires » pendant trois jours et pour les trois équipes de production. L'événement comprenait également des formations sur le contrôle des corps étrangers, l'hygiène, le respect des procédures, les risques de bris de verre et de métal, la lutte antiparasitaire, les allergènes, la qualité des aliments... Par exemple, un faux bris de verre et de métal a été simulé pour garantir que le personnel était conscient des mesures immédiates à prendre et de la manière de réduire le risque de contamination croisée.



## Les coquilles minutieusement fabriquées, contrôlées et emballées

Sur le site de Tincques, juste avant les fêtes de Noël, nous fabriquons les coquilles, natures ou aux pépites de chocolat. Il s'agit d'un vrai savoir-faire des équipes et la fabrication de cette forme de « petit Jésus emmailloté » ne s'improvise pas ! Tout au long de la chaîne de fabrication

des contrôles qualité sont réalisés et les produits sont testés et goûtés selon des critères bien définis.

## Audit de nos fournisseurs

Afin de nous assurer de la qualité des services et des matières premières ou emballages que nous achetons, des procédures de traçabilité, ou encore des plans d'analyses, nos équipes qualité réalisent régulièrement des audits chez nos fournisseurs, selon un planning annuel défini. Nos fournisseurs jouent un rôle clé dans nos activités et nos succès. Nous intégrons de plus en plus de critères liés à l'environnement et au bien-être animal lors de ces visites également.



« Nos 3 sites au Royaume-Uni sont certifiés BRC au niveau AA + et selon la nouvelle version très exigeante du référentiel. Les audits se déroulent sur plusieurs jours et de façon inopinée. L'audit de certification « sans gluten » s'est également déroulé avec succès sur le site de Maidenhead avec 1 seule non-conformité mineure. Ces certifications reconnaissent le niveau de qualité et de garantie de la sécurité alimentaire maintenu au quotidien. »



Michael JOHN  
Directeur technique



## Nos pâtisseries Sans Gluten !

Entre 2022 et 2023, la gamme de pâtisseries sans gluten a progressé de 12 %. Fabriquer des produits sans gluten demande beaucoup de rigueur dans le choix des ingrédients, une traçabilité irréprochable, des procédures strictes de mise en œuvre, d'emballages et également de nettoyage des équipements. L'équipe qualité/production de Maidenhead a été formée et garantit le respect des règles de fabrication. Le site est certifié « gluten free ».



# Proposer des produits toujours plus responsables



## Le Clean Label : au cœur des préoccupations

Avec son projet d'entreprise Destination Desserts Durables et sa qualité de Société à Mission, Mademoiselle Desserts s'engage à fabriquer des produits bons, beaux et sains en intégrant le respect de l'environnement et de la Biodiversité. Nos programmes CLEAN M, NUTRI M. et Pack M. en sont le reflet.

## Clean M.

Les équipes R & D poursuivent leur travail pour rendre certaines matières premières toujours « plus clean ».



Par exemple, le mille-feuille avec ou sans gélatine ? Difficile de faire la différence en visuel et en goût. L'équipe de Weert qui fabrique les mille-feuilles a supprimé la gélatine dans la recette du décor fondant sur de nombreuses références.

Autre succès : la recette de la feuille « succès » a été retravaillée pour supprimer les E471, E477, E42 et E1520. Désormais, il reste le E450 à supprimer de la levure. Les principaux ingrédients sont le blanc d'œuf issu de poules élevées hors cage, le sucre, la poudre d'amande, la farine de blé...



En Angleterre, les carrot cakes sont désormais fabriqués avec une nouvelle baking powder sans E450i et les puddings à la confiture de framboise ont vu leur E202 complètement disparaître.



## Nutri M

Notre programme NUTRI M. se poursuit avec toujours plus d'ambition : plus de végétal, plus de fibres, moins de beurre et d'acides gras saturés, moins de sucre, moins de sel, des nutriscores améliorés, notre charte nutrition MD à paraître en 2024 !

Par exemple, nous avons supprimé le saccharose des purées de fruits dans certaines recettes. Notre équipe R & D travaille également sur des sucres à index glycémique bas, saurez-vous les reconnaître ?



De gauche à droite : agave (IG 15), betterave (IG 65), raisin (IG 25), coco (IG 54)



## AU PLUS PRÈS DES MATIÈRES PREMIÈRES

« Dans le cadre de notre engagement au sein du club des filières responsables, et également suite au développement d'une galette des rois aux amandes de Provence, avec notre client Auchan, nous nous sommes rendus dans les champs d'amandiers ! À Garons, nous sommes allés à la rencontre du producteur d'amandes afin de mieux comprendre les enjeux de la filière et de la production des amandes. »  
Fanny Michonneau, Responsable R & D

## Formation à l'Analyse de Cycle de Vie

Définir les nouveaux standards de la pâtisserie en y intégrant les critères environnementaux, c'est le défi que nous nous fixons. Nos équipes R & D, Achats, Administration Technique et RSE se forment à l'éco-conception, en mettant un accent particulier sur l'Analyse du Cycle de Vie (ACV). Cette formation est dispensée par le pôle Éco-conception. Nos équipes acquièrent ainsi la méthodologie de référence et la maîtrise d'un outil expert, Open LCA. La compréhension de la technique de l'ACV est cruciale pour mettre en œuvre une démarche d'éco-conception efficace. Elle permet de comprendre la répartition des impacts environnementaux tout au long du cycle de vie des produits, nous permettant ainsi de prendre des décisions éclairées pour nos nouveaux développements.



## Entretien l'outil de production

Le groupe a investi 15 millions d'euros en 2023 pour l'entretien, la rénovation, la mise en conformité réglementaire, des équipements et des infrastructures. Le respect de la sécurité des collaborateurs et la réduction des émissions de gaz à effet de serre font partie des priorités dans les investissements du groupe.



### La fabrication des mini beignets à Tincques

La nouvelle unité de production de mini beignets est désormais opérationnelle. L'usine de Tincques a multiplié par 2,2 sa capacité de production entre 2019 et 2024 pour un fort développement des ventes prévu vers le marché export. L'accent a été mis sur l'amélioration des conditions de travail et l'ergonomie des postes. En 2024, l'installation de robots permettra d'automatiser l'étape de préconditionnement des mini beignets. Une trieuse optique sera également installée afin d'écarter les éventuels non conformes.



### Notre nouveau site à Waregem

En juin 2023, nous avons intégré au Groupe le site belge de Galana. Cette magnifique usine fabrique essentiellement des « lava cakes », moelleux au chocolat ou encore au caramel. Les process sont fortement automatisés, les lignes sont extrêmement bien entretenues... Le site est certifié IFS, BRC, SMETA, Rainforest Alliance, RSPO.

Découvrir le site sur notre website : [www.mademoiselledesserts.com/nl-be](http://www.mademoiselledesserts.com/nl-be)



### Sites de Taunton, Corby et Maidenhead

Le projet d'optimisation de la tension électrique, lancé à Taunton, a été étendu aux sites de Corby et de Maidenhead. Les optimiseurs de tension installés permettent de réduire la tension électrique du réseau ainsi que les consommations associées. En 2023, Taunton a réussi à diminuer sa consommation électrique de 8 %, ce qui équivaut à une économie de 180 000 kWh. Les installations



de Maidenhead et de Corby, récemment mises en place, ont été configurées pour des réductions de 8 % et 6 % respectivement. Ces ajustements devraient permettre de réduire les consommations annuelles de ces deux sites d'au moins 225 000 kWh.



### Les muffins à Broons

Le site de Broons a investi dans une nouvelle ligne en 2022 et a finalisé son installation en 2023. Cette ligne permet de fabriquer des muffins mais également des tartes fines, tâtins, moelleux chocolat et des biscuits pour les entremets.

Avec une belle amélioration de la performance, nous avons produit près de 1700 tonnes de mini et gros muffins.

Nous préparons maintenant le passage des produits actuellement emballés en blister vers des produits avec un emballage flowpack générant ainsi moins de plastique.



### Sites de Tincques et de Valade

En 2023, les sites de Tincques et de Valade ont intégré le programme européen Decarb Fast Track, regroupant 100 entreprises engagées dans la réduction de leur empreinte carbone. L'objectif du programme est d'atteindre une réduction de 10 % de la consommation énergétique parmi tous les participants. Pendant deux ans, nous bénéficierons d'un accompagnement pour réduire nos consommations d'énergie et nos émissions de CO<sub>2</sub>e. Pour cela, un déploiement de compteurs et sous-compteurs connectés sur les équipements à forte consommation énergétique a été entrepris, avec environ 200 compteurs installés sur les deux sites. Ils seront également équipés du logiciel d'optimisation énergétique Metron, permettant une analyse en quasi-temps réel des données de consommation pour détecter et corriger les écarts et anomalies, ainsi que pour identifier les leviers d'optimisation. Cette approche permettra de cibler le déploiement de projets d'efficacité énergétique. À terme, un logiciel de suivi des consommations sera déployé sur les autres sites en France.



Decarb  
Fast Track



### L'ERP à Renaison

La fin d'année a été marquée par le lancement du nouveau système d'information (Sage X3) sur le site de Renaison. Ce déploiement englobe divers domaines métiers tels que l'Approvisionnement, la Planification/Ordonnancement, la Production, la Qualité... Et étend les fonctionnalités déjà opérationnelles sur le site qui sont la Prise de commande Clients, la Facturation, l'Administration des Ventes, le Commerce, la Comptabilité et la Logistique. Un ERP unique pour l'ensemble des usines françaises permet de gérer et de fiabiliser les flux d'informations, la traçabilité, les indicateurs opérationnels... En 2024, nous poursuivrons le déploiement sur le site de Tincques.



# 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.



En 2023, nous avons atteint un taux de participation de 62 % au questionnaire **Qualité de Vie au Travail** et une note moyenne de 7.2/10 octobre sur l'ensemble des piliers confondus. À la question : « **Quelle est celle des 4 Valeurs de Mademoiselle Desserts la plus représentée dans l'entreprise ?** », les collaborateurs ont répondu : **ENGAGEMENT**.

### Portes ouvertes à Valade

Fin décembre 2022, Mademoiselle Desserts Valade ouvrait ses portes aux collaborateurs et à leurs familles. Ce fut l'occasion de présenter le site, ses process, les produits... De beaux moments d'échanges, mais également d'émotions avec d'anciens collègues revenus quelques années plus tard ! Ils ont beaucoup apprécié les évolutions et surtout l'investissement dans l'ergonomie des postes pour éviter des gestes répétitifs ou des ports de charges. Les visiteurs ne sont bien sûr pas repartis les mains vides et la journée a été un vrai succès grâce aux bénévoles.



### Célébrons l'engagement !

Sur nos sites au UK, nous célébrons l'engagement des collaborateurs qui travaillent depuis de nombreuses années dans les usines du groupe. Un moment festif partagé ! Par exemples, Mike Emery travaille en tant que Quality Controller sur le site de Maidenhead depuis 20 ans.



### Best Management Team – ESG initiatives

En novembre 2023, Mademoiselle Desserts remportait le prix RSE de « Private Equity Exchange & Award », Leaders League Groupe Ficafe. Depuis 15 ans, Mademoiselle Desserts combine une performance financière indispensable à son modèle d'affaires en LBO, l'intégration de la RSE comme une clé de durabilité de ce modèle et l'innovation pour servir l'engagement d'offrir à tous le meilleur de la pâtisserie.



# 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.

## Super recruteur



Nous sommes fiers d'annoncer que Mademoiselle Desserts a été récemment certifiée en tant que « Super recruteur » par la plateforme de recrutement HelloWork. Nos engagements incluent par exemple, la publication des salaires pour la majorité de nos offres d'emploi, la clarification de

notre processus de recrutement, la divulgation de l'évolution des candidatures, la garantie d'une réponse aux candidats dans un délai maximum de 7 jours. Ces engagements reflètent notre volonté de créer un environnement de recrutement transparent et respectueux, où chaque candidat se sentira informé et valorisé tout au long du processus.

## CV inversé de Mademoiselle Desserts

Parce que nous croyons en l'importance de la transparence pour attirer de nouveaux talents, nous avons créé notre CV inversé. C'est une opportunité unique de mettre en lumière les multiples facettes de notre entreprise. En un clin d'œil, les candidats peuvent désormais tout savoir de nous : nos valeurs, notre chiffre d'affaires, nos usines, nos produits, nos certifications, nos centres d'intérêt, nos récompenses et nos clients.



## Cooptation

Le groupe, en France, adopte une approche collaborative en matière de recrutement, en misant sur la cooptation pour attirer de nouveaux talents. Ce processus implique les collaboratrices et collaborateurs, qui peuvent recommander des candidats pour les postes ouverts à la cooptation. Six mois après l'embauche du/de la coopté-e, le coopteur bénéficie d'une prime de 1 200 € bruts en reconnaissance de sa contribution.



## Accompagner... les évolutions de carrière

En 2023, à Taunton, Mademoiselle Desserts a ouvert un nouveau poste au sein du département Achats et Approvisionnement, offrant ainsi une opportunité à l'une de nos collaboratrices, Phoebe Winsor, qui travaillait initialement au département commercial. Conformément à la Charte des achats responsables, tous les acheteurs doivent suivre une formation dédiée. Phoebe a donc entamé son parcours en s'y formant, suivi d'un programme de 18 mois pour obtenir la certification CIPS (Chartered Institute of Procurement and Supply). En parallèle, elle a étendu ses responsabilités en prenant en charge des missions RSE, devenant ainsi le relais RSE du UK.



## Transmission intergénérationnelle

Les collaborateurs en fin de carrière possèdent une richesse inestimable : des années d'expériences à perfectionner leurs compétences. Ces connaissances sont une véritable mine qu'ils peuvent transmettre à travers le mentorat à des collègues que l'entreprise souhaite former. Ils représentent ainsi une réserve précieuse de compétences sur laquelle il est judicieux de s'appuyer.

## Accompagner... la mobilité



Le groupe favorise la mobilité interne dès que possible ! Sylvie CHEVAL a été embauchée le 17 janvier 2021 sur le site de Valade en Dordogne. Fin 2022, elle fait sa demande auprès du service Ressources Humaines pour une mobilité interne afin de pouvoir rejoindre la Bretagne. Sylvie est désormais Conductrice de Lignes sur le site de Broons. Une belle passerelle entre la Dordogne et la Bretagne !

## Mademoiselle Desserts Broons présente lors d'un Forum Carrière

Mademoiselle Desserts Broons a participé à un Forum Carrières organisé par l'Institut Agro Campus Rennes-Angers, où l'objectif principal était de mettre en lumière le Groupe et, plus spécifiquement, les opportunités de stage !



## Favoriser la cohésion d'équipe

### Les équipes finance se rencontrent



En septembre, les équipes Finances de France, d'Angleterre, des Pays-Bas et de Belgique se sont réunies pour la première fois à Montigny. Cette réunion a favorisé une meilleure connaissance entre les équipes, une discussion sur les bonnes pratiques, une communication des principes et des attentes de la Fonction Finance chez MD, et enfin, une collaboration pour élaborer la feuille de route Finance 2024. La réunion s'est clôturée par une partie de Beach Tennis où la bonne humeur a fait un « smash » parfait.

## Nomination de nos collaborateurs

Depuis plusieurs années, le « Value's Nomination » a pris place dans la newsletter interne de nos sites au UK. Chaque mois, nos collaborateurs ont l'opportunité de nommer leurs pairs qui incarnent parfaitement l'une de nos quatre valeurs fondamentales : la bienveillance, l'audace, le plaisir et l'engagement. En reconnaissance de leur exemplarité, les nominés se voient également offrir une pâtisserie. Cette initiative contribue à instaurer un environnement de travail où chaque individu se sent apprécié pour ses contributions, tout en renforçant les liens au sein de l'équipe.



## Médailles d'honneur du travail à Broons

Début octobre, Mademoiselle Desserts Broons a tenu une cérémonie de remise de diplômes CQP (Certificat de Qualification Professionnelle) de Responsable de Secteur à des collaborateurs ayant suivi une formation en interentreprise en 2022-2023. De plus, cet événement a été marqué par la remise de médailles d'honneur du travail vermeil (30 ans de service) et argent (20 ans de service) à huit employés.



## Des référents sur nos sites

Sur chaque site de production français, des référents Harcèlement, Handicap et Sécurité ont été désignés. Leurs coordonnées sont affichées pour être accessibles à tous les employés. Ces référents sont formés pour fournir un soutien, des conseils et des ressources aux employés confrontés à des difficultés ou des préoccupations dans ces domaines. Leur rôle est crucial pour assurer un environnement de travail inclusif et respectueux.



SITE DE WEERT

« Nous reconnaissons que le développement personnel est un des éléments essentiels d'un mode de vie sain. C'est pourquoi nous offrons à nos employés la possibilité de participer à des programmes de coaching liés à leur mode de vie. Ces programmes visent à donner aux individus les moyens d'apporter des changements positifs dans divers aspects de leur quotidien, tels que la nutrition, la forme physique et la pleine conscience. À Weert, nous nous engageons à favoriser un environnement de travail positif et sain. Grâce à ces programmes de soutien, nous nous efforçons de garantir que nos employés se sentent valorisés, responsabilisés et dotés des outils dont ils ont besoin pour s'épanouir tant sur le plan personnel que professionnel. »

Anne-Marie Hartman, Directrice d'usine

# 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 :

Entre 2022 et 2023, notre taux de fréquence a diminué, passant alors de 16.2 à 14.06. Le taux moyen de notre secteur étant de 21.97, nous sommes fiers des progrès réalisés et nous continuerons à œuvrer pour maintenir des normes élevées, garantissant ainsi un environnement de travail sûr et sain pour l'ensemble de nos collaborateurs.

## Séminaire Prévention Maladies Professionnelles

En mars, une sensibilisation sur la Prévention des Maladies Professionnelles s'est tenue avec l'ensemble des Directeurs-trices d'Usine, réunion animée par Corinne ESCOT, Responsable Sécurité Groupe France.

À l'ordre du jour :

- Améliorer la proactivité dans la démarche de prévention
- Apporter des connaissances sur les maladies professionnelles
- Sensibiliser sur l'approche ergonomique des situations de travail.

Dans la suite de la démarche, des indicateurs seront apportés afin d'intégrer la prévention des maladies professionnelles dans tous les suivis et de réaliser une formation avec l'ensemble des responsables sécurité de chaque site.



## L'insertion au cœur des équipes d'Argenton

Depuis octobre dernier, Mademoiselle Desserts Argenton accueille des travailleurs intérimaires ayant une RQTH (Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé) grâce au partenariat entre la société d'intérim implantée sur le site et Cap Emploi 36. Cela facilite l'accès et le retour à l'emploi des demandeurs d'emploi en situation de handicap et leur permet d'être accompagnés dans leur intégration durable et de qualité.



## La sécurité se fête à Thenon

En juin a eu lieu sur le site de Thenon « la journée Sécurité ». C'est dans un esprit de bienveillance et de convivialité que les salariés de l'usine ont pu participer à 4 activités. Ces ateliers ont porté sur les thèmes des premiers secours, de la relaxation, de l'analyse d'Accident de Travail (AT) et enfin sur la résolution d'un Escape Game. La cohésion et la réflexion étaient la clé des différentes énigmes.



## L'équipe SAFETY M. se rassemble à Saint Renan

L'équipe SAFETY M. pilotée par Corinne Escot s'est réunie en Bretagne, sur le site de Saint Renan en octobre. Ces réunions SAFETY M. ont pour but de rassembler, de partager, et d'améliorer les bonnes pratiques, renforçant les systèmes de management avec comme objectif : garantir un environnement de travail sûr pour chacun.



## Automatisation à Saint Renan

Mademoiselle Desserts St Renan possède une nouvelle machine de palettisation depuis début mars, qui peut palettiser simultanément 2 lignes. Un bel investissement qui améliore le bien-être au travail en réduisant le port de charge.



## Optimisation des déplacements à Waregem

À Waregem, nous avons optimisé les déplacements pour favoriser un environnement de travail plus sûr et réduire les déplacements inutiles. Plus précisément, au niveau de l'emballage, nous avons mis en place une plateforme facilitant la circulation entre les lignes de production. Ainsi, nos équipes peuvent désormais évoluer dans des conditions de travail optimales.



## Exercice de sécurité avec les sapeurs-pompiers

Des sapeurs-pompiers ont participé à une manœuvre sur notre site de Valade, en collaboration avec l'équipe de Maintenance. Ils ont simulé une fuite d'ammoniac dans un local technique, permettant ainsi de tester nos procédures d'urgence et d'améliorer la coordination avec les pompiers. Nous remercions l'équipe Santé Sécurité pour l'organisation et le Service Maintenance pour leur participation active, qui a contribué au succès de l'exercice.



## Ergonomie des postes à Corby

Deux initiatives majeures ont été identifiées et mises en œuvre pour réduire les manipulations manuelles et améliorer la sécurité au travail à Corby. Tout d'abord, l'installation d'un inverseur de palettes dans l'entrepôt a permis d'automatiser une tâche auparavant réalisée manuellement par nos collaborateurs. Cette mesure a abouti à l'élimination de 4460 mouvements mensuels et à une réduction de 79 tonnes de manipulations manuelles. Après consultation du personnel, nous avons également investi dans l'automatisation du chargement des pâtes à cookie. En effet, cette opération consistait à remplir manuellement la trémie située au-dessus de la tête. Cet investissement vise à éviter la manipulation manuelle de 7,8 tonnes de Cookies par quart de travail. Cela contribuera à réduire les tensions sur le bas du dos et les épaules de nos collaborateurs.



## Le sport c'est la santé

Depuis 2017, nous collaborons avec la plateforme United Heroes afin d'encourager nos équipes à pratiquer une activité physique. En 2023, 13174 heures d'activités ont été réalisées, ce qui représente une moyenne pour chaque collaborateur. trice de deux heures par semaine. Les activités préférées de nos équipes ? La course à pied, le vélo et la musculation !



## Maidenhead se met en mouvement !



Mademoiselle Desserts Maidenhead a financé quatre semaines de séances d'entraînement pour le personnel, le jeudi après le travail. Les séances ont été organisées par l'entreprise locale EL Fitness, qui a fait un excellent travail en créant des séances pour tous les goûts et toutes les capacités. Les séances comprenaient de la boxe HIIT, du TRX et des circuits training. Malgré le temps pluvieux, nos équipes se sont bien amusées !

# La préservation de l'environnement

Depuis fin 2022, nous construisons notre stratégie climatique grâce à la méthode ACT Pas-à-Pas de l'ADEME. Cette méthode est parfaitement adaptée au secteur alimentaire. Nous avons commencé par faire l'état des lieux de la maturité climatique de Mademoiselle Desserts, puis nous avons analysé les enjeux de transition, les risques et opportunités du marché, nous avons défini notre vision climatique et la nouvelle stratégie associée, enfin nous finalisons le plan d'actions permettant d'intégrer le changement climatique au cœur de notre business model pour être aligné avec un monde bas-carbone.



Formation du Comité de Direction à la Décarbonation



## Soumission de nos engagements au SBTi

Après avoir intégré la 2ème promotion de l'Accélérateur Décarbonation BPI/ADEME, nous avons défini notre trajectoire de réduction, par rapport à notre année de référence 2022 :

- Émissions de GES en valeur absolue scope 1 & 2, objectif 2030 : -42 %
- Émissions de GES par tonne de produits vendus scope 3 (hors produits agricoles), objectif 2030 : -51 %
- Émissions de GES en valeur absolue FLAG scope 3 (liées aux produits agricoles), objectif 2030 : -30 %

Fin 2023, nous nous sommes engagés auprès du SBTi (Science-based target initiative) et nous soumettrons le plan d'action de réduction d'ici fin 2024.

## Captain Decarb

En juin 2023, Captain Decarb, justicier de la décarbonation de Mademoiselle Desserts a fait son apparition auprès des équipes. Garant des engagements de décarbonation du groupe, Captain Decarb entretient une communication régulière avec les collaborateurs. En dehors de la simple diffusion d'informations, nous avons instauré un véritable dialogue où les idées circulent, les bonnes pratiques se partagent, et où les questions trouvent leurs réponses. Captain Decarb est bien plus qu'un superhéros symbolique ; il incarne notre engagement à travailler ensemble pour façonner un avenir plus durable.



## Diminuer nos consommations énergétiques

Sur notre site d'Argenton, plusieurs initiatives visant à économiser l'énergie ont été mises en place, permettant une économie annuelle de 30 500 kWh. Elles ont été réalisées grâce à l'optimisation du groupe de production de froid négatif ainsi que par la mise en place d'un arrêt automatique de l'installation d'air comprimé les week-ends. Les investissements ont conduit à des réductions de consommation électrique de 81 % et de 94 % respectivement, ainsi qu'à une réduction des émissions de gaz à effet de serre de l'ordre de 1,5 Teq CO<sub>2</sub>.



## Décarboner nos énergies

En octobre 2023, nos sites d'Angleterre ont opté pour un contrat d'énergie 100% renouvelable, plaçant ainsi l'énergie éolienne offshore en tête de leur mix électrique. C'est un premier pas vers la décarbonation de nos procédés de fabrication.

## Consommation d'eau

Sur notre site de Waregem, une caractérisation des consommations d'eau a été réalisée en 2023. Ce travail a permis d'obtenir une bonne vision de nos consommations d'eau et des postes les plus énergivores. L'objectif étant d'évoluer vers une gestion de l'eau plus durable et plus efficace.

L'utilisation de l'eau est un sujet qui prend de plus en plus d'ampleur chez Mademoiselle Desserts. Bien que des actions soient déjà menées individuellement sur nos sites (audit, optimisation des process, réutilisation des eaux de lavage, sensibilisation du personnel...) nous souhaitons définir des objectifs chiffrés que nous intégrerons dans notre plan d'action pour la SBT.

## Trier et valoriser



Le groupe de travail Tri et Valorisation s'est réuni en Dordogne pour comprendre les filières de gestion et de valorisation des déchets. Au programme : analyse des flux de déchets de l'usine de Valade, découverte de

la station de méthanisation Condat Energie Verte, visite du centre de traitement et de stockage des DIB équipé d'une WagaBox. Cette technologie permet l'exploitation des déchets fermentescibles pour produire du biométhane. Enfin, le groupe a visité le centre de collecte et de regroupement des déchets recyclables : papiers/cartons recyclés en d'autres papiers, boîtes de conserve recyclées en autres ferrailles... Cette expérience sur le terrain a renforcé la détermination à poursuivre et à intensifier les actions de réduction et de tri des déchets dans les usines. Rien ne vaut une visite pratique pour comprendre pleinement les enjeux des 3R : Réduire, Réutiliser, Recycler.

## Nicolas CROMBACH

Responsable environnement et hygiène - Mademoiselle Desserts Valade



« À Valade, nous avons réduit notre production de déchets industriels banals (DIB) de près de 17 %, à volume de production égal, en 2023 par rapport à 2022. Notre objectif est de réduire au maximum les déchets envoyés à l'enfouissement et de privilégier leur valorisation ou leur recyclage. Nous avons mis en place des formations ciblées auprès de nos équipes, des affichages au plus près des zones de collecte, afin de sensibiliser à l'importance de trier correctement les déchets dans leur quotidien professionnel. Des caractérisations des bennes ont également été effectuées pour identifier les erreurs de tri et nous permettre de progresser dans cette démarche d'amélioration continue. »



## Pack M PACK M

Nos équipes Pack M ont poursuivi leurs efforts en matière d'éco-conception des emballages. En 2023, nous avons réalisé deux de nos six objectifs Pack M pour 2025 :

- 66 % de nos emballages plastiques rigides sont désormais composés de plastique recyclé, dépassant notre objectif initial de 60 %.
  - 92 % de nos emballages plastiques ont une filière de recyclage, dépassant notre objectif d'atteindre les 90 %.
- Cette réduction de nos emballages a permis une diminution de 26 tonnes de plastique utilisé, contribuant ainsi à notre objectif global de réduire de 20 % notre utilisation de plastique par rapport à 2020. De plus, 40 % du papier en fibres vierges que nous utilisons provient de sources certifiées FSC/PEFC. Notre objectif est d'atteindre les 100 % d'ici 2025.

## Inauguration du transport combiné rail-route

En mars 2023, nous avons lancé une nouvelle initiative de transport combiné rail-route en s'appuyant sur l'expertise du Groupe Lahaye Global Logistics :

## Matthieu LAHAYE

Directeur Général de Lahaye Global Logistics



« Ce partenariat entre Mademoiselle Desserts et Lahaye Global Logistics s'inscrit parfaitement dans notre engagement commun en faveur de la décarbonation des activités transports et logistiques. La solution de transport combiné rail-route offre une alternative efficace pour acheminer les produits de l'usine de Broons vers le Hub Nord d'Arras. Ce report modal diminue considérablement l'empreinte carbone, grâce au transport ferroviaire au départ de Rennes et à destination de Lille. Cette solution permet de réduire de plus de 75 % les émissions générées par livraison versus un transport traditionnel en camion. En 2023, cette approche a permis d'éviter l'équivalent de 120 camions sur les routes, entraînant ainsi une réduction significative de plus de 59 Teq CO<sub>2</sub>. »

## Anthony AUDRAIN

Responsable logistique France



« Réduire nos émissions de carbone liées à nos activités logistiques fait pleinement partie de nos objectifs. Depuis plusieurs années, nous nous efforçons de mettre en place des solutions de transport alternatives, telles que le recours au train et l'utilisation de carburants moins carbonés. Notre adhésion à FRET 21 a été une étape cruciale pour structurer et rendre visible nos efforts. À travers cette initiative, nous nous engageons fermement à réduire les émissions liées au transport aval de nos produits de 14 % d'ici 2025. »



# S'engager pour la société et être solidaire



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



Garantir l'accès de tous à des services énergétiques fiables, durables et modernes, à un coût abordable



Assurer l'accès de tous à une éducation de qualité, sur un pied d'égalité, et promouvoir les possibilités d'apprentissage tout au long de la vie



Partenariats pour la réalisation des Objectifs

Attentifs aux préoccupations communes de nos clients et de nos équipes en matière de bien-être animal, nous avons pris l'engagement de nous approvisionner exclusivement en œufs 100 % hors cage d'ici 2025. En 2023, nous avons augmenté à 48 % nos approvisionnements en ovoproduits provenant d'élevages hors cage. Nos sites en Angleterre ont déjà franchi ce cap avec succès avec un approvisionnement à 100 % en œufs plein air.

## Nos approvisionnements en matières premières durables et responsables



En 2023, Mademoiselle Desserts a mis à jour et transmis à ses fournisseurs sa charte Achats Responsables. Cette charte présente les engagements du groupe et ceux attendus de la part de nos partenaires ainsi que des fournisseurs de rang 2. La charte promeut une relation équilibrée, des engagements sur le long terme, de la transparence, le respect de l'éthique des affaires et de l'environnement.

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.

### Evaluation RSE de nos fournisseurs

En 2023, nous avons révisé notre questionnaire d'évaluation RSE afin d'incorporer de nouvelles exigences, notamment celles liées aux référentiels B Corp. Ce questionnaire est structuré autour de cinq grandes thématiques : l'adhésion à notre Charte d'achats responsables, la gouvernance et l'éthique des affaires, les droits sociaux et humains, l'environnement, ainsi que le respect du bien-être animal pour les fournisseurs concernés. Évaluer les pratiques RSE de nos fournisseurs nous permet d'intégrer les pratiques les plus vertueuses adoptées par nos partenaires, de comprendre les enjeux de chaque secteur d'activité, également d'accompagner ceux qui souhaitent progresser.



Par ailleurs, nous avons établi un partenariat avec la société française Eval and Go, qui assure l'hébergement en ligne de notre questionnaire, ce qui permet à nos fournisseurs de répondre plus facilement à notre évaluation. Notre objectif est de le soumettre à l'ensemble de nos fournisseurs en 2024.



### Les équipes Achats se rencontrent

En juin 2023, les équipes Achats de France, d'Angleterre, des Pays-Bas et de Belgique se sont réunies pour la première fois sur le site de Valade en Dordogne.

L'objectif était de partager les bonnes pratiques, de discuter des leviers d'action et des engagements pour un sourcing responsable, et surtout de définir une stratégie d'achats responsable commune.



### Formation aux Achats Responsables

Chez Mademoiselle Desserts, nous nous engageons à ce que tous nos acheteurs soient formés aux achats responsables. Au cours de l'année 2023, l'ensemble des acheteurs du groupe se sont réunis pour une série de formations pour mieux appréhender les achats responsables.

**Tania VASILEVA**  
Acheteuse



« Cette formation s'est étendue sur 6 sessions et a été enrichissante pour les équipes. Elle nous a offert une compréhension approfondie des enjeux du développement durable et de la responsabilité sociale des entreprises, tout en nous fournissant les connaissances nécessaires pour adopter des choix plus responsables. Grâce à cette formation, nous avons découvert divers outils tels que l'indice de performance environnemental. »

### Du fourrage chocolat certifié

Nous avons pris l'engagement de ne s'approvisionner qu'en fourrage chocolat certifié Rainforest Alliance. En 2023, cela représente près de 2000 tonnes de fourrages achetés. Cette certification garantit que les produits portant le label « Rainforest Alliance Certified » ont été produits selon des pratiques écologiques, sociales et économiques durables.



## Nos initiatives solidaires en 2023

Mademoiselle Desserts a versé l'équivalent de plus de 1 013 000 € de dons financiers ou de dons en pâtisseries au cours de l'année 2023. Ces dons ont bénéficié à diverses causes, notamment des écoles, des associations, des compétitions sportives impliquant nos collaborateurs, les banques alimentaires...



### Aide alimentaire

Depuis de nombreuses années, Mademoiselle Desserts est engagée auprès d'organismes d'aides alimentaires, contribuant ainsi à leur mission vitale. Chaque année, nos usines redistribuent plusieurs tonnes de pâtisseries aux organismes locaux. Grâce à notre collaboration avec les banques alimentaires, les restaurants du cœur, le Secours populaire ou encore la Croix-Rouge, plus de 150 tonnes de délicieuses pâtisseries ont été mises à disposition de ceux qui en ont le plus besoin.



### Soutien à Thames Hospice

En octobre, Maidenhead a organisé sa première vente de gâteaux de charité au profit de Thames Hospice, une organisation caritative locale qui fournit des soins palliatifs et de fin de vie. Nous sommes ravis d'avoir récolté la somme de 517,17 livres sterling en 4 heures ! Ce qui a permis de financer des séances de conseils pour des patients ou les membres de leur famille.



### Des pâtisseries pour Macmillan Coffee Morning

Le site de Maidenhead a offert des pâtisseries lors de la matinée Macmillan Coffee Morning organisée par Maidenhead United en septembre. C'est un événement de collecte de fonds destiné à soutenir les personnes atteintes de cancer. L'événement comprenait une collecte de déchets organisée par GoodGym, que nous soutenons dans le cadre de la nouvelle année, ainsi qu'un grand tournoi de football où nous avons fourni de nombreuses pâtisseries. Au total, plus de 1800 livres sterling ont été récoltées pour Macmillan.



### Des madeleines offertes par l'équipe d'Argenton-sur-Creuse pour Pâques

En avril, l'association Familles rurales toute proche d'Argenton-sur-Creuse a invité les enfants à une chasse aux œufs. Après avoir rempli leurs sacs d'œufs, tous ont partagé un goûter. Les organisateurs ont remercié l'entreprise Mademoiselle Desserts d'Argenton qui a fourni aux enfants de délicieuses madeleines fourrées. Un moment festif apprécié de tous.

### Dons de pâtisseries pour l'équipe féminine de rugby XIII de Grande-Bretagne

Le site de Maidenhead a offert des pâtisseries à l'équipe féminine de rugby à XIII de Grande-Bretagne. Cette équipe, nouvellement formée, représente une avancée positive vers une plus grande participation des femmes britanniques dans ce sport. La vente de nos produits lors de l'Oxford Tagfest a contribué au financement des coûts d'entraînement, d'équipement, de soutien physiologique, ainsi que des frais de voyage, d'entrée et d'hébergement pour la Coupe du monde. Après un match final très disputé, elles ont remporté une victoire 3-0 contre l'Italie et ont ainsi mérité la médaille de bronze.



### Dons aux associations sportives

En 2023, nous avons reversé près de 14000 € à des associations sportives actives dans divers domaines tels que le basket-ball, le tennis, le VTT, l'athlétisme, et bien d'autres. En soutenant ces associations sportives, nous contribuons à la dynamique locale tout en promouvant un mode de vie sain et actif au sein de notre communauté.

En juillet, Mademoiselle Desserts a contribué à l'achat d'équipements sportifs pour le club de handball de Thiviers, situé à proximité de Valade. Grâce à notre soutien, les jeunes joueurs ont pu bénéficier de nouveaux équipements de qualité !



### Partenariat Condat@venir

Depuis 2007, notre partenariat privilégié avec l'association Condat @venir, située à proximité du site de Valade, perdure. Cette association, forte d'une trentaine de bénévoles, œuvre chaque année à travers diverses manifestations et collectes de fonds afin de soutenir des zones sinistrées (comme l'explosion de l'usine AZF à Toulouse, les inondations de la ville de Trèbes, ou le tsunami à Haïti, ...) ainsi que des écoles.

### Corinne ALLAFORT

Présidente de l'association et responsable planification et ordonnancement sur le site de Valade

« Nous sommes fiers d'avoir Mademoiselle Desserts à nos côtés pour chacun de nos événements et ce depuis 17 ans. Les pâtisseries offertes enchantent tous les participants lors de nos divers événements : soirées à thème, téléthon, représentations théâtrales, randonnées, marchés de nuit, journées festives, et bien d'autres. »



### Défis United Heroes

En 2023, nous avons apporté notre soutien à l'Association Française contre les Myopathies (AFM) lors du défi Téléthon, ainsi qu'à l'association Ruban Rose pour Octobre Rose. Les collaborateurs de Mademoiselle Desserts étaient encouragés à participer à des activités sportives, soit individuellement, soit en groupe, via l'application UNITED HEROES. Grâce à ces deux initiatives, Mademoiselle Desserts a pu réaliser un don de 1 250 € aux associations.

# Indicateurs RSE 2023

## 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 Rainforest Alliance

### 3 ÊTRE UN ACTEUR ÉCONOMIQUE RESPONSABLE

Taux de fréquence de 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 et 2

Émissions de GES en Tonne Éq CO<sub>2</sub> – Scope 3

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 2023

428

1

Depuis 2014

11 ODD de l'agenda 2030 de l'ONU

Depuis juillet 2018

100 %

3

15

100 %

8

14,06

32066

74 %

48 %

330

840

12660

277749

3,15

78 %

69 %

1 013 000 €

340

## COMMENTAIRES

35 % du chiffre d'affaires du groupe réalisé hors de France

12 sites de production : 7 en France, 3 en Angleterre, 1 aux Pays-Bas, 1 en Belgique

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

284 personnes recrutées en 2023; 29 alternants sur les sites français en 2023.

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, 1 site BE

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

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

RAPPORT DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE D'ENTREPRISE

2023



[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 ▪