



**2024** **RAPPORT  
DE MISSION**

PAGE 4  
Modèle de mission

PAGE 6  
Notre chaîne de valeur

PAGE 8  
Les principaux faits marquants de l'année

Nos valeurs  
PAGE 14  
Gouvernance au service de la mission  
PAGE 10



**Fabriquer des produits surgelés, à coup sûr, accessibles, bons, beaux, sains, et sûrs**

PAGE 16



PAGE 22

**Pratiquer la transparence à travers une approche entière, responsable, soucieuse de son impact sur la santé et sur l'environnement**



**Faire grandir chacune de nos collaboratrices et chacun de nos collaborateurs, en veillant à promouvoir nos valeurs**



PAGE 28

Mademoiselle Desserts est engagée en RSE depuis plus de 15 ans et notre premier rapport de Développement Durable paraissait en 2010 ! Nous disions déjà que la Santé et la Sécurité de nos collaborateurs et de nos clients étaient LA priorité. Le groupe est membre du Global Compact depuis 2014. Nos engagements n'ont jamais failli, nous avons créé notre projet stratégique Destination Desserts Durables et avons fait reconnaître notre vision et nos actions par l'obtention de la certification B Corp en 2022. **En 2023 nous avons souhaité enrichir cette certification en adoptant la qualité de Société à Mission, parfaitement complémentaire pour garantir une contribution sociétale positive. Nous vous présentons notre tout premier rapport de mission représentatif de cet engagement renouvelé.**



*Didier Boudy*  
PRÉSIDENT

**Asseoir notre ancrage local et rural**

PAGE 32



Indicateurs de mission

PAGE 38

# Édito

## L'INNOVATION EST AU CŒUR DE VOTRE BUSINESS MODEL, QUELLES SONT LES NOUVEAUTÉS ET LES TENDANCES DE LA PÂTISSERIE ?

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. Nous mettons notre créativité et nos 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 sans culpabilité aucune ! Notre nouvelle gamme végétale « Dodo Cookie Co. » certifiée par The Vegan Society est maintenant disponible à l'achat en ligne. Nous avons lancé deux marques en grande distribution, POZZ avec des mini beignets ou des muffins et Petits Bonheurs, avec des tropéziennes et des tartes aux fruits. À l'international nos mini beignets et muffins sont disponibles sous la marque « Moi » qui cartonne ! De nouveaux projets sont en cours pour 2025 avec des mini beignets colorés ou encore notre iconique flan pâtissier décliné en plusieurs parfums comme la praline rose.

## ET LA NUTRITION DANS TOUT ÇA ?

Nous avons pris des engagements forts avec notre charte nutritionnelle : réduire de 8% la teneur en sucre de nos pâtisseries à 2030, réduire de 4% les graisses totales dans l'ensemble des recettes, augmenter la part de matières grasses végétales de 10% et renforcer la présence de fibres. Un exemple de notre démarche est le lancement récent de deux flans cuits, dont la teneur en sucre a été réduite jusqu'à 15% par rapport à nos recettes historiques, tout en préservant l'excellence sensorielle qui les caractérise. Enfin avec nos produits marque Oh Oui !, à index glycémique bas, nous proposons des madeleines, des fingers citron, des brownies, des éclairs craquelin Paris-Brest...avec jusqu'à 65% de sucre en moins !

## LA RSE DEMEURE TOUJOURS SUR LA FEUILLE DE ROUTE STRATÉGIQUE DU GROUPE ?

Oui, elle l'est depuis 15 ans et elle ne cesse de se renforcer ! Le consommateur en fait désormais un critère de choix dans les produits qu'il achète : connaître les origines des ingrédients, réduire les emballages, encourager les entreprises qui respectent l'éthique et le bien-être de ses collaborateurs...Dans le cadre de notre statut de Société à mission nous avons missionné le Comité de mission pour vérifier et challenger nos objectifs et actions sociétales et environnementales. En 2025, nous allons également renouveler la certification B Corp et confirmer nos objectifs auprès de la Science-Based Target initiative (SBTi).

## MADemoiselle Desserts a été rachetée par le groupe Emmi, vous nous en dites plus ?

2024 a été une année passionnante pour nos entreprises de desserts ! En effet, en collaboration avec les équipes de desserts d'Emmi en Italie et aux États-Unis, nous formons maintenant un nouveau groupe de desserts autonome. Nous combinons les traditions culinaires française, italienne et américaine avec une gamme unique au monde. Personne n'a tous ces savoir-faire sous le même toit. Et ce qui nous a vraiment frappés lors de nos discussions, c'est à quel point nous sommes tous alignés dans notre mission : mettre des sourires sur les visages des gens avec nos gâteaux et desserts, apporter de la joie à chaque bouchée et continuer à élever la barre en termes de qualité, de santé, de sécurité et de durabilité. Ce n'est que le début du voyage, pourtant nous sommes déjà vraiment enthousiastes à l'idée de ce que nous allons accomplir ensemble. Nous sommes tous impatients de nous lancer dans cette grande aventure que nous appelons désormais, le D-Way ! Devinez pourquoi D !

# “S’engager chaque jour pour offrir à tous le meilleur de la pâtisserie”

→ Telle est notre raison d’être

## 1 Fabriquer des produits surgelés, à coup sûr, accessibles, bons, beaux, sains et sûrs



- Maintenir la garantie du respect de la sécurité des denrées alimentaires et de la qualité nutritionnelle des produits sur l’ensemble des sites
- Assurer l’accessibilité des produits pour toutes les populations
- Matérialiser l’engagement plaisir de produits bons et beaux pour le consommateur

- Orienter nos achats de matières premières et d’emballages grâce à des partenariats avec des fournisseurs responsables

- Réduire de 30% les émissions de GES, scopes 1, 2, 3, à 2030

- Partager en transparence nos engagements et inspirer notre écosystème

## 2 Pratiquer la transparence à travers une approche entière, responsable, soucieuse de son impact sur la santé et sur l’environnement



## Faire grandir chacune de nos collaboratrices et chacun de nos collaborateurs, en veillant à promouvoir nos valeurs 3



- Faire de la Santé, Sécurité, Droits de l’Homme, non discrimination et anti harcèlement, une priorité pour nos équipes
- Permettre et encourager la formation
- Engager les collaborateurs Managers/cadres dans la démarche RSE de l’entreprise

## 4 Asseoir notre ancrage local et rural



- Développer l’attractivité locale de nos sites
- Soutenir les actions locales à chaque site

# 1 Matières premières

- Sourcing responsable, **évaluation RSE** de nos principaux fournisseurs
- Achats nationaux voire **locaux** dès que possible
- Priorité aux **ingrédients labellisés** Rainforest Alliance/Cocoa Horizon (chocolat), RSPO (huile de palme) ou **issus d'agriculture régénérative**



- Programmes **Nutri M** et **Clean M**



Amélioration du profil nutritionnel (réduction du sucre, sel, acides gras saturés plus de fibres...)



Réduction de colorants, arômes non naturels, émulsifiants, conservateurs des recettes et **choix d'ingrédients plus locaux**

# Notre chaîne de valeur



## 2 Fabrication

Sur nos sites de production en France, Royaume-Uni, Pays-Bas et Belgique

• **1939 collaborateurs**

• **Sites de production et leurs spécialités :**

**Valade** – France • Flans, tartes, fonds feuilletés & sucrés...

**Broons** – France • Entremets, bûches pâtisseries, muffins...

**Renaison** – France • Chouquettes, feuilles pâtisseries, pâte à choux, tropéziennes...

**Saint-Renan** – France • Fonds de tartes, plaques feuilletées...

**Thenon** – France • Flans crus/cuits, datage des produits facilitrail...

**Argenton-Sur-Creuse** – France • Pâte à choux, fondant, cakes...

**Tincques** – France • Mini beignets, muffins, navettes, coquilles...

**Corby** – Royaume-Uni • Cheesecake, hot pudding, cookies...

**Maidenhead** - Royaume-Uni • Caramel shortcake, brownie, carrot cake...

**Taunton** - Royaume-Uni • Cheesecake, chocolate fudge cakes...

**Weert** – Pays-Bas • Mille-feuilles, choux, roulés...

**Waregem** – Belgique • Muffins, muffins, lava cakes...

• **Sécurité alimentaire :**

Les sites sont tous certifiés pour le respect de la Sécurité des denrées alimentaires



## 3 Vente

• **74 100 tonnes** de pâtisseries fabriquées

• **436 millions €** de chiffre d'affaires

- **Types de ventes :**
  - Grande Distribution
  - Restauration hors foyer
  - Consommateurs finaux

• **Nos marques :**



oh oui!

POZZ

Moi



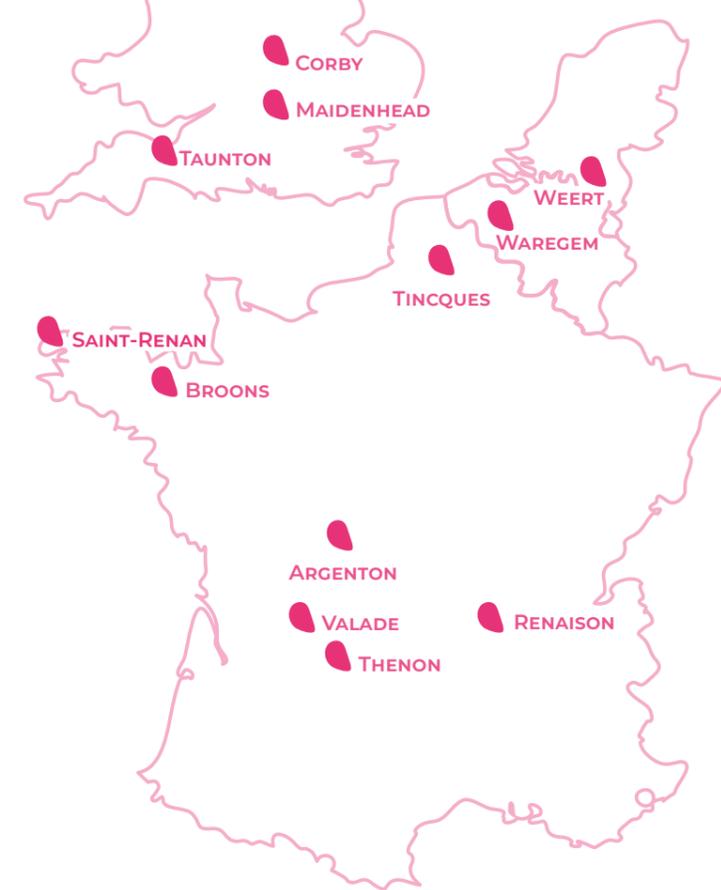
## 4 Consommation et Fin de vie

- **Dons de produits** à des associations locales et collectes alimentaires



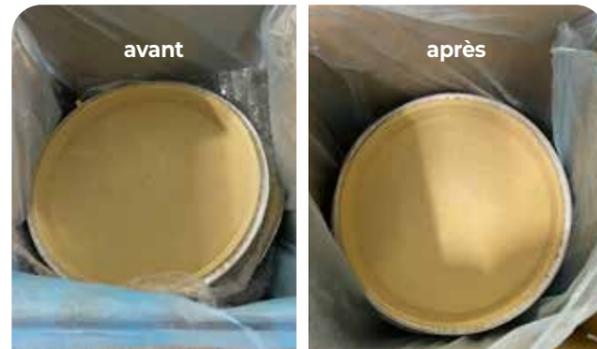
**Réduction des emballages** et élimination des emballages non recyclables

# Les principaux faits marquants de l'année



## Broons 🇫🇷

Dans le but de diminuer l'utilisation du plastique, les émissions de GES liées à nos emballages et de répondre aux attentes du marché, une nouvelle Flowpackeuse a été installée sur le site. Cette nouvelle machine permettra de réduire de 80 % en moyenne la quantité de plastique utilisée pour l'emballage des muffins.



## Saint Renan 🇫🇷

Nous avons supprimé 4 500 kg de plastique de protection intégré dans les cartons lors du conditionnement des produits. Nous avons réalisé des essais au préalable en supprimant ce plastique et les produits sont toujours bien protégés et ne bougent pas lors des transports de livraison.



## Tincques 🇫🇷

Le nouvel ERP groupe France a été lancé en juillet à Tincques pour le Lot 1, couvrant les processus de prise de commandes, facturation, logistique et la Finance. Le Lot 2, incluant la Planification, l'Ordonnancement, la Production est en cours de finalisation début 2025. Ce nouveau système d'informations permet de gérer et de fiabiliser les flux d'informations, la traçabilité, les indicateurs opérationnels...



## Argenton 🇫🇷

Le site a célébré ses 30 ans d'existence en présence de monsieur et madame Kremer, fondateurs de l'entreprise. Au programme : visite des ateliers, buffet et divers jeux. Les principaux produits fabriqués à Argenton-sur-creuse sont les cakes, les rochers coco, les madeleines...

## Renaion 🇫🇷

Dans le cadre de notre programme CLEAN M qui a, entre autres, pour objectif de fabriquer des pâtisseries avec le moins d'additifs possibles, nous avons supprimé les E471 et E472 de la plupart des recettes de tropéziennes.



## Weert 🇧🇪

Entretien l'outil de production est primordial et en 2024 nous avons investi pour améliorer l'efficacité et l'ergonomie de la ligne en ajustant la bande à l'entrée et à la sortie du surgélateur. Cette amélioration favorise la productivité et crée un environnement de travail plus sûr et plus confortable.



## Waregem 🇧🇪

Nous avons célébré 1 an sans accident de travail avec arrêt sur le site ! C'est une réussite qui témoigne de notre engagement commun en faveur de la sécurité et de l'entraide. Engagement, Vigilance et Dévouement font de nous une équipe solide et sûre.



## Maidenhead 🇬🇧

Au cours de l'année, Maidenhead a organisé plusieurs ventes de gâteaux. En plus de récolter plus de 2 000 £ pour Foodshare et MacMillan Cancer Support, l'entreprise a offert de magnifiques gâteaux aux habitants et aux passants. Cela a généré beaucoup de plaisir, saluant à la fois notre travail et nos délicieux gâteaux.



## Corby 🇬🇧

L'équipe a installé un nouvel atelier d'ingénierie et investit dans les outils nécessaires aux opérateurs de maintenance afin de répondre rapidement aux pannes de machines dans les zones de production. Cet investissement permet de réparer directement sur place sans envoyer à un prestataire externe et d'être très réactifs.



## Taunton 🇬🇧

Les acheteurs ont été qualifiés selon le standard CIPS (Chartered Institute of Procurement and Supply). Ce standard couvre les sujets liés à l'éthique et aux Achats Responsables et propose les meilleures pratiques pour des achats durables.

## Valade 🇫🇷

Pour prendre les bonnes décisions il faut au préalable bien mesurer. C'est la raison pour laquelle l'équipe Maintenance travaille avec le programme DecarbFastTrack, en mettant en place des sous compteurs pour mesurer précisément les consommations de gaz, d'eau et d'électricité dans l'usine. Les objectifs sont l'optimisation énergétique et la décarbonation.



## Thenon 🇫🇷

Notre site de Thenon a atteint un cap historique avec 365 jours sans accident de travail avec arrêt (ATAA). Les collaborateurs se focalisent particulièrement sur les remontées d'informations terrain, sur la communication, l'analyse des situations à risque. Pour célébrer cette belle performance, l'ensemble des équipes s'est réuni autour d'une dégustation de produits et d'un quiz sur la culture sécurité, alliant convivialité et sensibilisation.



# Gouvernance au service de la mission

## Nos parties prenantes



Une consultation auprès de nos parties prenantes a été réalisée en 2024.

**En interne** nous avons obtenu des réponses d'une bonne représentativité de nos sites ainsi que de nos métiers, en plus de l'ensemble de notre COMEX.

**En externe** des fournisseurs nous ont donné leur avis, accompagnés par nos investisseurs, des associations et fédérations professionnelles et quelques clients.

## Avis du comité de mission :

Le comité de mission émet un avis très positif sur cette première année et confirme son rôle qui consiste à questionner et à challenger sans cesse la mission de Mademoiselle Desserts, et à toujours l'encourager. Mademoiselle Desserts, engagée en RSE depuis plus de 15 ans, a réalisé de nombreux rapports de responsabilité sociétale de façon volontaire et réalise là son premier rapport de mission. Celui-ci sera enrichi dans les prochaines versions de façon annuelle.

Le comité de mission statue sur le fait qu'une démarche complète et mature est en place, d'ailleurs reconnue par la certification B Corp en 2022.

Nous notons les accomplissements et efforts réalisés sur :

- La Santé et la Sécurité au travail, qui est considéré comme la priorité numéro 1, avec un taux de fréquence Groupe qui ne cesse de baisser,
- La trajectoire de décarbonation, les plans d'actions associés et la vision communiquée de façon publique sur le site internet,
- Les moyens humains et financiers alloués avec le déploiement de elearning pour la formation des collaborateurs,
- L'intégration grandissante des parties prenantes dans la démarche RSE, comme les fournisseurs ou les clients.

Les progrès attendus et nos recommandations pour 2025 portent sur :

- La fixation d'objectifs et de cibles à moyen terme,
- Des indicateurs à challenger notamment concernant l'objectif statutaire 4,
- Le renouvellement de la certification B Corp,
- La validation des objectifs par SBTi.

Dans les futurs rapports, des modifications de périmètre pourront être effectuées suite à l'intégration par le groupe Emmi fin 2024.

## Organisation du comité de mission

Le Comité de mission a été créé en octobre 2023 et s'est réuni pour la 4<sup>e</sup> fois en janvier 2025.

Ces rendez-vous ont lieu soit en visio soit en présentiel au sein de notre siège social à Montigny-le-Bretonneux. Chaque membre a signé le règlement intérieur. Le comité est très investi et a vite intégré l'activité et les enjeux environnementaux et sociétaux du groupe. Pour ce premier rapport de mission, le comité a challengé les objectifs et indicateurs, ce qui a permis de les confirmer afin qu'ils soient SMART et en lien avec la dynamique déjà en place dans le groupe ainsi que la certification B Corp. Les comptes rendus de comité sont envoyés aux membres et un groupe Whatsapp permet d'échanger rapidement et de façon conviviale si besoin.

Au mois de janvier, nous partageons la galette des rois fabriquée sur le site de Valade !



## Intégration avec la gouvernance de l'entreprise

La raison d'être ainsi que les objectifs statutaires ont été rédigés lors de plusieurs sessions de travail et de brainstorming avec de nombreux Managers de Mademoiselle Desserts en 2022. Ce travail a abouti au « Manifesto », base de rédaction des objectifs statutaires et opérationnels. Le lien entre le comité de mission et les instances de Gouvernance de l'entreprise se fait à travers notamment la coordinatrice RSE, en lien direct avec le Président et la Vice President Strategy & Finance de Emmi Desserts. Dans le cadre de la prise de contrôle de Mademoiselle Desserts International («MDI») par Emmi, une réorganisation juridique a été opérée et la qualité de société à mission a été transférée par MDI à la société Indulgent Moments SAS début 2025. A ce titre, MDI n'est plus soumise à l'obligation de joindre au présent rapport l'avis motivé de l'OTI. Un tel avis sera rendu conformément aux dispositions de l'article II de l'article R. 210-21 du code de commerce.



## Notre comité de mission

J'ai rejoint ce comité de suivi de mission en réponse à la confiance accordée par l'équipe et à la volonté d'impact positif que l'entreprise Mademoiselle Desserts porte depuis plusieurs années. À travers cette mission, nous mettons en place un regard collectif d'évaluation, visant à transformer les intentions en résultats concrets. C'est aussi une occasion de challenger les actions de l'entreprise, en mobilisant mon expertise de fournisseur d'emballages et ma connaissance des secteurs agricoles et agro-alimentaires.

*Marielle*

DIRECTRICE QUALITÉ HYGIÈNE ENVIRONNEMENT  
& RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES  
HINOJOSA PACKAGING FRANCE



En tant que membre du comité de mission, je suis fier de contribuer à l'alignement des actions sur les objectifs statutaires et les valeurs fondamentales de Mademoiselle Desserts. Notre travail permet de challenger les initiatives et les indicateurs pour renforcer l'engagement envers la durabilité et encourager une culture de la transparence. Les discussions ouvertes favorisent l'innovation et intègrent des perspectives diverses. Je suis convaincu que notre engagement collectif aura un impact positif durable sur l'organisation et la communauté.

*Nicolas*

DIRECTEUR DES PRODUITS FRAIS  
AUCHAN FRANCE



Je suis vraiment ravi de faire partie du Comité de mission de Mademoiselle Desserts et de pouvoir contribuer à toujours faire progresser nos actions sociales, de qualité de vie au travail, de sécurité, de diversité et de formation pour nos équipes. La constitution du comité de mission nous permet de challenger notre positionnement stratégique engagé depuis plusieurs années chez Mademoiselle Desserts : produire des aliments accessibles, bons, sains et sûrs en se souciant des effets sociaux et environnementaux. Nos échanges et travaux nous permettent de repenser nos pratiques et politiques RH pour qu'elles soient alignées avec nos engagements RSE. Nous mettons un point d'honneur à promouvoir l'intégration de la RSE dans chacun des métiers.

*Benjamin*

RESPONSABLE DES RESSOURCES HUMAINES  
Mademoiselle Desserts



Mademoiselle Desserts est engagée en RSE depuis 15 ans et cet engagement a été reconnu lors de la certification B Corp en 2022. Mais nous souhaitons aller encore plus loin pour progresser, être challengés par les membres du Comité de mission et mettre en place des actions toujours plus vertueuses. Ainsi le statut de Société à Mission s'inscrit parfaitement dans nos valeurs de Bienveillance, d'Audace, de Plaisir et d'Engagement.

*Barbara*

RESPONSABLE RSE GROUPE  
Mademoiselle Desserts

L'engagement RSE authentique de Mademoiselle Dessert se reflète dans son statut d'entreprise à mission et dans la qualité des discussions du comité qui viennent encourager l'entreprise à aller encore plus loin dans sa transformation, avec exigence et pragmatisme. Cette première année a permis de poser les bases des objectifs statutaires et opérationnels de l'entreprise, socle fondateur des projets à déployer dans les mois et années futures. En tant qu'entreprise du secteur agro-alimentaire, Mademoiselle Dessert a notamment un rôle important à jouer dans l'accompagnement de ses fournisseurs et la transformation des pratiques agricoles nécessaires à la transition climatique.

*Blandine*

DIRECTRICE GÉNÉRALE  
4 GOOD CONSULTING



Au sein de Mademoiselle Dessert, la qualité des échanges avec l'ensemble des parties prenantes occupe une place essentielle. Ces interactions, qu'elles concernent les équipes internes, les fournisseurs ou les clients, jouent un rôle clé dans le fonctionnement de l'entreprise et sa capacité à concilier l'excellence dans ses métiers et engagement sociétal.

*Christine*

DIRECTOR OF SUSTAINABLE DEVELOPMENT AND COMMUNICATION  
Executive Board Advisor



# Nos valeurs



Pour moi le plus important c'est le relationnel, pour pouvoir comprendre l'origine d'une panne, il faut avoir une bonne relation avec l'opérateur afin qu'il puisse m'expliquer au mieux ce qu'il s'est passé avant la panne. Ce qui me plaît chez Mademoiselle Desserts, c'est qu'on fait des madeleines et j'adore les madeleines ! Et aussi c'est que cela reste pour un grand nom comme Mademoiselle Desserts, un site très familial.



[découvrir l'interview](#)

*Ayoub*

TECHNICIEN DE MAINTENANCE  
Argenton-sur-Creuse



Ce que j'aime dans mon travail c'est former de nouvelles personnes, et je trouve le service « Emballages » très dynamique. La qualité qu'il faut avoir pour travailler ici est de rester patient et de rester calme dans les situations stressantes. Il faut travailler à la fois seule et en équipe, et aussi traiter tout le monde avec respect. [...] Tout le monde est vraiment sympathique.

*Marija*

BUDDY IN PACKING  
Weert



[découvrir l'interview](#)



Pour la partie Recherche et développement, on élabore de nouveaux produits, on teste de nouveaux arômes et on répond aux appels d'offres des clients pour élaborer de nouveaux produits.

*Christophe*

ADJOINT R&D  
ET INDUSTRIALISATION  
Renaison



[découvrir l'interview](#)

*Bienveillance*

*Audace*



Chez Mademoiselle Desserts, le plaisir n'est pas seulement une valeur, il fait partie de notre expérience quotidienne. Nous croyons que le travail peut être à la fois sérieux et amusant. Depuis que j'ai rejoint l'entreprise, j'ai pu constater combien la gentillesse et l'expertise de mes collègues rendent l'expérience vraiment agréable. Ensemble, nous nous efforçons d'offrir aux consommateurs une délicieuse évasion de la routine quotidienne et nous créons plus que des produits : nous créons des moments de bonheur. Notre objectif est d'apporter du réconfort, des sourires et du plaisir partagé à la journée de chacun.

*Ann*

MARKETING & SALES SUPPORT  
WAREGEM



Ce qui me plaît dans mon métier c'est que je peux diversifier mes crèmes, ce n'est pas tous les jours les mêmes, je peux passer du chocolat à la crème pâtissière, à la tarte aux fraises, ce qui me permet de faire plaisir aux gens.

*Stéphane*

CRÉMIER  
Valade



[découvrir l'interview](#)



Ce que j'aime dans mon travail c'est sa diversité, on peut être à la fois sur le terrain comme au bureau. On collabore beaucoup avec d'autres services comme la logistique, la R&D, les chefs d'atelier afin d'améliorer la ligne de production et la qualité des produits.

*Amandine*

CONTRÔLEUSE QUALITÉ  
Argenton-sur-Creuse



[découvrir l'interview](#)

*Engagement*



J'aime le fait que Mademoiselle Desserts soit une usine qui a opté pour Clean M. Nous « nettoyons » donc les recettes le nécessitant en utilisant le moins d'additifs possibles, ce qui est vraiment bien. En fait, je n'avais même pas réalisé que cela faisait partie du travail réel.

[découvrir l'interview](#)



*Matthew*

NPD CHEF  
Corby



# 1 Fabriquer des produits surgelés, à coup sûr, accessibles bons, beaux, sains, et sûrs



2024 marque une année d'excellence pour la qualité de nos produits ! Notre 8<sup>e</sup> place au classement des «leaders de l'innovation 2024» du secteur agroalimentaire (STATISTA/Les Echos) nous positionne aux côtés de grandes marques. Cette reconnaissance souligne notre capacité à innover tout en maintenant les plus hauts standards de qualité et de sécurité alimentaire. Le dynamisme de notre R&D est impressionnant : près de 10% des pâtisseries que nous vendons aujourd'hui n'existaient pas il y a un an !

Le lancement de notre nouvelle marque Pozz en mars 2024, pour les Muffins et Mini Beignets en Grande Distribution, illustre parfaitement notre engagement pour des produits innovants, sûrs et accessibles. La belle progression de nos pâtisseries à Index Glycémique Bas ou encore le développement des pâtisseries végétales témoignent de l'écoute active que nous faisons du marché.



● **Maintenir la garantie du respect de la sécurité des denrées alimentaires et de la qualité nutritionnelle des produits sur l'ensemble des sites**

Intégrer chaque nouvelle société du groupe aux programmes CLEAN M/NUTRI M

EN 2024 100% des sites intégrés

OBJECTIF 2025 Intégrer progressivement les sites de Emmi Desserts Italie / USA

Très longtemps réservée à des moments de fête, la pâtisserie est entrée de façon plus régulière dans notre alimentation sous forme de desserts, de goûters ou de moments snacking sucrés. Pour garder sa place dans notre alimentation, la pâtisserie doit proposer des recettes adaptées afin que chacun puisse continuer à se faire plaisir tout en prenant soin de sa santé.

En 2025/2026, nous intégrerons les sites «Emmi Desserts» dans les programmes.



Notre programme interne CLEAN M a été créé en 2016 ! Il s'agit de simplifier au maximum les listes d'ingrédients, en se focalisant sur la suppression de colorants ou arômes non naturels, d'émulsifiants, de conservateurs... D'autre part, une attention particulière est portée vers le sourcing des matières premières, afin qu'elles soient à minima d'origine nationale dès que possible et fournies par des partenaires engagés en RSE.

Par exemple, les nouveaux mini beignets de la marque POZZ sont « clean », sans E471 et le site de Weert a sorti le Crunchizz et le Bake Off Millefeuille (classés AA dans notre méthodologie d'évaluation). De nombreuses améliorations dans les produits existants ont été réalisées ou sont en cours de tests comme avec l'utilisation de la caroube dans notre flan. L'ensemble des projets et tests sont suivis à l'échelle du groupe et par des Teams Leaders par pays.



Le programme NUTRI M consiste à améliorer le profil nutritionnel de nos pâtisseries en réduisant la teneur en sucre, en sel, en acides gras saturés, au profit d'ingrédients riches en fibres par exemple.

Chaque année l'équipe projet se retrouve sur un des sites pour effectuer le bilan des actions, revoir les objectifs, échanger les bonnes idées...

Nous avons pour objectif de réduire de 8% le sel et le sucre d'une sélection de produits. Par exemple, nous avons réduit la quantité de sucre de notre layer fudge cake de 5% en 2024 et nous testons cela sur les galettes, muffins et beignets.

D'autres projets vont voir le jour comme une gamme de produits enrichis en protéines et nous souhaitons substituer au maximum les acides gras polyinsaturés.

Réussir les certifications IFS et/ou BRC pour les sites où elles arrivent à échéance ou n'ont pas été réalisées précédemment

EN 2024 100% des sites certifiés

OBJECTIF 2025 Intégrer progressivement les sites de Emmi Desserts Italie / USA



La sécurité alimentaire reste notre priorité absolue pour nos clients gourmands ! Tous nos sites ont maintenu ou renouvelé leurs certifications avec succès. Notre présence internationale croissante, notamment avec le référencement de nos produits en Australie (bûche aux trois chocolats, bûche tropicale et cheesecake basque) et aux États-Unis (palmiers), témoigne de notre capacité à répondre aux standards les plus exigeants en matière de sécurité alimentaire.

**Assurer l'accessibilité des produits pour toutes les populations**



**Indice Glycémique Bas**

Comme le confirme le « à tous » de notre raison d'être, nous souhaitons que nos pâtisseries soient accessibles à un maximum de consommateurs. Les personnes diabétiques ou qui souhaitent **consommer moins de sucre** ainsi que celles qui veulent consommer **davantage « végétal »** sont les deux catégories de populations que nous identifions à date comme ayant une forte croissance.

Entre 2023 et 2024 nous avons créé **5 références de pâtisseries à index glycémique bas** et fait progresser le chiffre d'affaires de 5 %.

**Végétal**

Notre offre végétale s'est également enrichie cette année avec notre **Crumblejack** (en photo ci-dessous) ou nos pâtisseries «trajectoire Décarb» contenant moins de beurre.



Notre gamme **Dodo cookie Co** aussi propose toute une gamme de cookies végans gourmands à cuire à la maison.

Le lancement du livre «Oh Oui !» marque une étape importante dans notre engagement pour des desserts à Indice Glycémique bas. Cette collection de recettes démontre qu'il est possible de se faire plaisir tout en contrôlant son apport en sucre.

Ces innovations techniques ont nécessité un **important travail de R&D pour garantir la texture et le goût** caractéristiques de nos pâtisseries tout en répondant aux attentes des consommateurs.



Au UK, nous proposons toute une gamme de pâtisseries **Vegan** : tartes aux pommes, scones, cheesecakes, crumblejack... Le succès annuel et international du challenge «veganuary» démontre l'intérêt des consommateurs pour ces produits.

**Mettre en place des offres adaptées aux régimes alimentaires, Indice Glycémique Bas et «Végétal»**

EN 2024

**+5** références IG bas entre 2023 et 2024  
*(30 références au total en 2024)*

**+5%** de progression Chiffre d'Affaires Indice Glycémique bas

**-13** références végétales entre 2023 et 2024  
*(82 références au total en 2024)*

**+7,8%** de progression Chiffre d'Affaires Végétal

OBJECTIF 2025

**+10%** de progression Chiffre d'Affaires Indice Glycémique bas

**+4,5%** de progression Chiffre d'Affaires Végétal

Oh oui!



*Découvrez nos pâtisseries Oh Oui !*

le plaisir gourmand à indice glycémique bas (IG<25) et jusqu'à 65% de sucres en moins qu'une pâtisserie traditionnelle.

Dans un contexte où le diabète représente un enjeu majeur de santé publique (augmentation de 70% des décès liés au diabète entre 2000 et 2019 selon l'OMS), nous avons développé une gamme innovante qui répond aux besoins des consommateurs soucieux de leur santé. Nous n'utilisons pas d'édulcorant, nos pâtisseries sont également réduites en sucres, riches en fibres avec des résultats prouvés grâce à des tests in vitro pour chacune des recettes.

L'IG mesure la vitesse d'absorption des glucides dans l'organisme : plus il est bas, plus l'absorption est lente et maîtrisée. Nos pâtisseries Oh Oui! se distinguent par un IG inférieur à 25.

Notre engagement : des recettes naturelles et savoureuses, élaborées sans sucre blanc ni farine blanche. Nous privilégions des ingrédients de qualité comme le sucre de fleur de coco, le sucre de raisin, la farine complète ou de pois-chiches, pour des pâtisseries riches en fibres. Notre promesse s'étend aussi à l'absence totale de sucres alcools (maltitol, xylitol, erythritol), de colorants et d'arômes artificiels.

Découvrez notre gamme complète sur [ohoui.com](http://ohoui.com)



**Matérialiser  
l'engagement  
plaisir  
de produits bons  
et beaux pour  
le consommateur**



**Réaliser un panel consommateurs**

EN  
2024

Suite au 1<sup>er</sup> panel réalisé sur le produit iconique de chaque gamme (périmètre France), résultat :

entre 74% et 99%  
produits «bons et beaux»

OBJECTIF  
2025



80% minimum  
de produits  
«bons et beaux»

**Le plaisir gustatif reste notre signature !**

Cette première action a pour objectif de nous fournir les statistiques et retours suffisants afin de préciser les indicateurs de satisfaction consommateurs.

Le panel consommateurs réalisé en juillet 2024 a ciblé 8 produits signatures (mini-beignet, navette nature, muffin chocolat cœur fondant, maxi flan, tartelette citron, palmier, délice chocolat et madeleine vanille). Chaque produit a été évalué en termes de visuel, odeur, goût et texture par les participants et participantes.

Ils ont reçu une note globale moyenne comprise entre 7,22 et 8,81/10. Les affirmations «ce produit est beau», et «ce produit est bon», ont été notées entre 74% et 99%.

En 2025 et 2026, nous renouvelerons ce panel avec un objectif de «produit bon et beau» supérieur à 80% pour chaque référence testée.



L'innovation s'est également illustrée dans notre gamme de fêtes de fin d'année, avec le développement de nouvelles bûches. Le succès de nos références en Australie (bûche aux trois chocolats, bûche tropicale et cheesecake basque) témoigne de notre capacité à séduire les palais même au-delà de nos frontières.



À l'occasion des Jeux Olympiques 2024, nous avons référencé un nouvel entremets chocolat individuel spécialement développé pour l'occasion. Nos équipes se sont dépassées pour créer cet entremets unique.



Les bases meringuées réalisées sur le site d'Argenton-sur-Creuse et de Renaison, ont, quant à elles, gagné un petit succès sur TikTok grâce à la recommandation de créateurs de contenus. Elles permettent de réaliser un dessert gourmet à réaliser en restauration ou à la maison en 5 min : "1 2 3 PAVLOVA".

L'équipe R&D de Maidenhead a travaillé dur en 2024 pour développer un fantastique Cinnamon Bun. Ce produit est un vrai succès dans les coffee shops actuellement.



RENCONTRE AVEC *Thierry Marx*

La visite du Chef Thierry Marx sur notre site de Renaison a été l'occasion d'échanger sur l'importance de l'excellence gustative et de l'innovation dans notre métier.



# Pratiquer la transparence à travers une approche entière, responsable, soucieuse de son impact sur la santé et sur l'environnement



La transparence et la responsabilité environnementale sont au cœur de notre mission ! Cet objectif statutaire traduit notre engagement à réduire notre impact sur l'environnement tout au long de notre chaîne de valeur, de l'approvisionnement en matières premières jusqu'à la livraison de nos produits. Il se traduit en particulier par la définition d'objectifs alignés avec les accords de Paris, en cours de validation par l'initiative Science Based Targets. En 2024, nous avons franchi des étapes majeures avec des partenariats stratégiques pour des approvisionnements plus durables, des investissements significatifs pour réduire nos émissions de GES, et une communication transparente de nos engagements auprès de notre écosystème. Notre certification B Corp vient confirmer la solidité de notre démarche responsable globale.



☛ Orienter nos achats de matières premières et d'emballages grâce à des partenariats avec des fournisseurs responsables



L'année 2024 marque une vraie évolution dans notre engagement avec nos fournisseurs ! En avril, nous avons lancé un ambitieux programme d'évaluation RSE. Nous déployons ce programme auprès des fournisseurs de produits et de services. Une sensibilisation via un webinaire leur a été dispensée. La première étape représente la signature de notre charte d'achats responsables. Les fournisseurs doivent ensuite compléter un questionnaire qui examine sept domaines essentiels, de l'adhésion à notre charte d'achat responsable jusqu'au bien-être animal. Cette démarche nous permet d'accompagner chaque fournisseur dans une progression positive, avec des plans d'action personnalisés.

Meadow Foods accompagne Mademoiselle Desserts au UK depuis plusieurs années. Ils ont participé à nos discussions sur la **Décarbonation des produits laitiers** lors de notre dernier copil CLEAN M à Corby.



Notre engagement s'est également traduit par un renforcement systématique de nos exigences en matière de certifications.

Nous privilégions désormais exclusivement le chocolat certifié Rainforest Alliance, l'huile de palme RSPO et la farine fabriquée avec des blés issus d'agriculture régénérative.

Également, à fin 2025, 100% des ovoproduits approvisionnés seront issus de poules élevées hors cages. Ces choix, combinés à une politique d'approvisionnement à minima nationale, voire plus locale au site de production dès que possible, contribuent significativement à la réduction de notre empreinte environnementale tout en garantissant la qualité exceptionnelle de nos produits.

47% de notre chocolat est certifié Rainforest Alliance

#FOLLOWTHEFROG

Retrouvez tous nos sites utilisant des ingrédients certifiés : [www.mademoiselledesserts.com/fr-fr/a-propos-de-mademoiselle-desserts/](http://www.mademoiselledesserts.com/fr-fr/a-propos-de-mademoiselle-desserts/)

## Intégrer chaque nouvelle société du groupe au programme PACK M

EN 2024

100%

des sites intégrés

OBJECTIF 2025

Intégrer progressivement les sites de Emmi Desserts Italie / USA

Notre programme interne PACK M consiste notamment à réduire les emballages et éliminer les emballages non recyclables. Tous les sites sont maintenant intégrés dans le programme avec des coordinateurs locaux.



Mademoiselle Desserts a lancé en 2020 un programme appelé PACK M pour cadrer la démarche de réduction des emballages et d'élimination des emballages non recyclables.

Un exemple d'investissement phare a été l'installation d'une nouvelle Flowpackeuse sur notre site de Broons, une innovation technologique qui permet de supprimer 15 tonnes de plastique pour l'emballage de nos muffins, passant d'un blister plastique à une solution hybride avec une base carton et un flowpack.

Cette réussite s'inscrit dans une dynamique groupe large. Nos équipes R&D et Achats de l'ensemble de nos sites travaillent pour révolutionner nos emballages. De nombreux tests de matériaux biodégradables sont en cours sur plusieurs gammes de produits. Notre gamme de pâtisseries individuelles s'oriente vers des barquettes biodégradables. Plusieurs emballages en papier ont vu la quantité de papier réduire grâce à une éco-conception et beaucoup de tests.

Au UK, nous travaillons sur le remplacement de nos boîtes B-Flute en P-Flute. Le P-Flute est un type de carton ondulé plus fin et plus résistant, ce qui nous permet d'approvisionner davantage de boîtes sur les palettes entrantes. Cela réduit également l'encombrement palettes dans notre entrepôt ainsi que le nombre de livraisons.



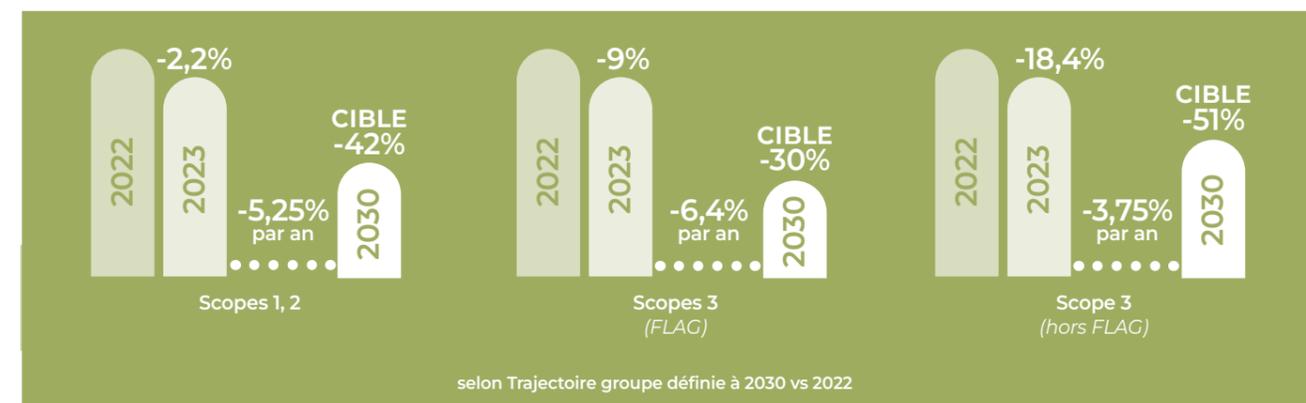
### Les objectifs 2025 relèvent de plusieurs challenges :

- Étui fibre vierge : Utiliser 100% de fibres FSC et PEFC
- 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 matériau a une filière de recyclage existante, et en place → Tendre au 100% recyclable en 2025
- Réduire le poids de nos emballages plastique de 5% chaque années pour atteindre notre objectif de 20% en 2025
- Optimiser la logistique de nos palettes pour transporter le moins de vide possible

Cette démarche mobilise quotidiennement nos équipes Achat, Relais Pack et R&D, soutenues par des formations continues en éco-conception.



● Réduire de 30% les émissions\* de GES, scopes 1, 2, 3, à 2030



\* Conformément au champ d'application du SBTi : le périmètre couvert représente 97,24 % des émissions des scopes 1 et 2 (au-delà du seuil de 95 % exigé par le SBTi) et 80,99 % du scope 3 (au-delà du minimum de 67 % requis).

**ACT**  
ASSESSING LOW CARBON TRANSITION

### PROGRAMME DÉCARB'

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

Fin 2022, le groupe a intégré la 2<sup>e</sup> promotion de l'Accélérateur Décarbonation BPI/ADEME qui regroupe les entreprises engagées dans la transition Carbone et qui réalisent déjà leur bilan 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. Grâce à la méthode ACT-pas-à-pas, le groupe a défini sa trajectoire pour réduire les émissions de Gaz à Effet de Serre (GES) et celle-ci passe par l'engagement sur des objectifs intermédiaires de réduction des émissions de CO2 d'ici 2030 (sur la base des émissions 2022).

### Nous avons défini nos 3 piliers stratégiques à savoir :

- Gourmandise bas-carbone : innovation et recherche du dessert de demain
- Production plus sobre : exemplarité des opérations grâce à des actions de prévention et une gestion efficace des ressources (énergies, déchets etc)
- Partage et transmission : mobilisation des collaborateurs et collaboratrices, partages avec nos clients et toutes les parties prenantes



Depuis fin 2023, le groupe s'engage auprès de la SBTi (Science-based target initiative)

Depuis avril 2024, tous les sites UK sont passés à une électricité 100 % renouvelable, marquant une étape importante vers la réalisation de nos objectifs de décarbonation. L'électricité renouvelable est produite à partir de ressources naturelles renouvelables, telles que l'énergie solaire et éolienne. Cet investissement permet de réduire le scope 2 de notre bilan carbone de façon significative, au delà des actions de réduction sur nos sites.



## Sensibilisation et formation ACV

2024 a marqué une étape décisive dans notre capacité à mesurer et comprendre notre impact carbone ! La formation de nos équipes à l'Analyse du Cycle de Vie (ACV) nous permet désormais de mesurer l'empreinte carbone de nos pâtisseries et de simuler l'impact de nouvelles recettes. Cette expertise nous donne un véritable pouvoir d'action : nous pouvons identifier les points critiques de nos processus et prendre des décisions éclairées pour réduire nos émissions.

La sensibilisation de nos équipes s'est intensifiée, par exemple avec l'organisation de la Fresque du Climat pour l'équipe travaillant sur la gamme Dodo Cookie en mars 2024. Cette initiative a permis à nos collaborateurs de mieux comprendre les mécanismes du changement climatique et de proposer des solutions concrètes pour réduire notre empreinte carbone.



Captain Decarb, notre mascotte en interne, accompagne au quotidien ces prises de conscience en rappelant les bonnes pratiques, et en informant sur les actions en cours.

## Déplacements et fret



Notre engagement dans le programme FRET21 porte ses fruits avec une réduction significative de 10% des émissions CO2 liées au transport entre 2022 et 2023.

Cette performance nous rapproche de notre objectif ambitieux de -15% d'ici fin 2025, et nous sommes plus motivés que jamais pour y parvenir !

L'innovation majeure de 2024 a été la conversion de nos navettes intersites au gazole de synthèse. Depuis janvier, cette transition permet une réduction de 50% à 90% des émissions de CO2 sur ces trajets. Une belle victoire pour Captain Decarb ! Cette initiative s'accompagne d'une optimisation continue de nos circuits logistiques et d'une réflexion globale sur nos modes de transport.



Sur nos sites de production, les actions se multiplient. La nouvelle Flowpackeuse de Broons ne réduit pas seulement notre consommation de plastique, elle optimise aussi notre consommation énergétique. Les engagements associatifs assurent la réduction des déchets alimentaires au maximum, avec par exemple une réduction de 76 tonnes sur le site de Taunton. Les sites anglais ont installé en 2023 une optimisation du circuit de la tension électrique. Cela a mené à une réduction de 8% de la consommation électrique pour Taunton et 6% pour Maidenhead.



Nos choix de matières premières évoluent également, privilégiant les options certifiées moins émettrices : chocolat Rainforest Alliance, huile de palme RSPO, farine issue d'agriculture régénérative. Ces certifications garantissent non seulement des pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement mais contribuent aussi à la réduction de notre scope 3.

Notre questionnaire RSE fournisseurs intègre désormais un volet spécifique sur les engagements climatiques. Nous accompagnons chaque fournisseur dans l'identification de ses sources d'émissions et la définition d'objectifs de réduction. Des sessions de partage d'expérience sont de plus en plus organisées avec nos clients.



Partager en transparence nos engagements et inspirer notre écosystème

Valider en externe les engagements pris via les certifications B Corp et SBTi

EN 2024



certification B Corp valide obtenue en 2022



engagement SBTi en cours de validation

OBJECTIF 2025

certification B Corp valide et confirmer les objectifs SBTi

Entreprise  
Certifiée

Depuis 2022, notre certification B Corp, reconnaissance exigeante en terme de Responsabilité sociale et environnementale, témoigne de l'authenticité de notre approche.

Cette distinction, rare dans notre secteur, valide nos pratiques en matière de gouvernance, de relations avec nos collaborateurs, avec nos communautés et notre impact environnemental.

En parallèle, notre engagement dans l'initiative Science Based Targets (SBTi) structure notre action climatique. Cette démarche rigoureuse nous permet de fixer des objectifs de réduction d'émissions de gaz à effet de serre alignés avec les données scientifiques.

Les premiers résultats sont déjà là. Nous attendons à présent une validation du SBTi venant confirmer à la fois le caractère scientifique de nos objectifs (et leur inscription dans le cadre des accords de Paris) ainsi que notre plan d'actions pour y parvenir. Ces certifications externes ne sont pas une fin en soi mais nous poussent à progresser continuellement et à inspirer notre écosystème vers une pâtisserie plus responsable.

Notre participation active aux salons professionnels a permis de diffuser des pratiques vertueuses. Les équipes Export ont brillamment représenté notre démarche RSE, par exemple, lors des salons NRA à Chicago, Saudi Food Show à Riyadh et PLMA à Amsterdam.



Mademoiselle Desserts est membre de la commission RSE de la FEB, fédération de la boulangerie pâtisserie.

Partager les bonnes pratiques environnementales et sociales, apprendre ensemble lors de la formation à la fresque de la Biodiversité ou anticiper les enjeux de demain sur les emballages alimentaires par exemple, telle est notre mission lors de ces ateliers.



Ces partages d'expérience créent un effet d'entraînement positif dans notre secteur et démontrent qu'une pâtisserie responsable est non seulement possible mais aussi souhaitable !

# 3

## Faire grandir chacune de nos collaboratrices et chacun de nos collaborateurs, en veillant à promouvoir nos valeurs



En 2024, le développement et le bien-être de nos collaborateurs sont restés au cœur de nos priorités ! Cette année a été marquée par des avancées significatives en matière de sécurité, avec des records historiques sur plusieurs sites. Nous avons également renforcé notre engagement pour la formation et l'inclusion, tout en impliquant davantage nos managers dans notre démarche RSE. La force de Mademoiselle Desserts réside dans ses équipes, et nous sommes fiers des progrès accomplis ensemble !



Faire de la Santé, Sécurité, Droits de l'Homme, non discrimination et anti harcèlement, une priorité pour nos équipes

### Réduire le taux de fréquence d'accidents de travail chaque année



Nous sommes passés d'un Taux de fréquence de 13,7 en 2023 à 12,9 en 2024. Cette évolution est le résultat de formations Sécurité réalisées sur l'ensemble de nos sites au fil des années et bien sûr à la vigilance de tous nos salariés. Chaque incident donne lieu à une analyse afin d'identifier des causes potentielles et mettre en place des actions pour améliorer la situation. L'ensemble des incidents sont suivis dans un reporting mensuel et annuel.



**ROSPA** Les 3 sites au UK ont reçu la reconnaissance RoSPA Gold Award en matière de Sécurité. Ce prix valorise le respect des normes et du bien-être des collaborateurs.

Du côté de la Belgique, notre site de Waregem enregistre également zéro accident de travail avec arrêt en 2024 !



Le site de Maidenhead a mis en place un tout nouveau tunnel de lavage qui évite les tâches répétitives et le contact avec les produits chimiques pour les salariés. Ces initiatives concrètes démontrent que la sécurité est véritablement l'affaire de tous !

### Disposer d'un référent Harcèlement/Discrimination/Handicap par site



Cette année nous avons souhaité renforcer nos actions pour un environnement de travail inclusif et bienveillant. Chaque site dispose désormais d'un référent formé et identifié, véritable point de contact pour toutes les questions liées au harcèlement, à la discrimination ou au handicap. En 2025 nous précisons le rôle et les missions des référents au quotidien.

Par exemple, à Thenon et Renaison, cet engagement s'est notamment traduit par l'installation de distributeurs en libre-service de protections hygiéniques biologiques, une initiative qui témoigne de notre attention au bien-être de nos collaboratrices. Du côté de Taunton, deux sessions de sensibilisation à la ménopause pour de l'information fiable aux concernées et prévenir les impairs par les collègues.

## Permettre et encourager la formation

Former les collaborateurs et collaboratrices (CDI+CDD+Alternant) du groupe grâce à notre catalogue de formations (périmètre France)



Notre catalogue de formation s'est enrichi en 2024 pour répondre aux besoins variés de nos équipes ! La formation phare de l'année « Pour tout comprendre sur l'éthique » a permis à 1437 collaborateurs sur nos sites en France de s'approprier nos valeurs et nos engagements éthiques décrits dans notre charte éthique. Cette dernière, avec ses 10 règles de conduite, permet de promouvoir un environnement de travail privilégiant le sens des responsabilités tout en rappelant les bases du « bien vivre ensemble ».

D'autre part, des journées dédiées sur la sécurité ont eu lieu sur l'ensemble des sites afin de former les collaborateurs aux gestes et postures et à la prévention des risques. Ces formations pratiques et interactives renforcent la culture sécurité au quotidien.

Des partages de savoir-faire entre les sites ont débuté comme avec l'équipe anglaise qui s'est rendu à Renaison pour réaliser des essais de cuisson de brownies et de cakes au citron ensemble. Ou encore, les équipes Technique, Qualité et Informatique de Corby se sont rendues à Valade afin de comprendre le fonctionnement de l'outil de formulation des recettes en R&D. Cet outil permet également de calculer les notes CLEAN M et NUTRI M des produits. Nous souhaitons développer ce genre d'initiatives à l'avenir.



Le site de Renaison a organisé sa première Journée Sécurité le 17 juin, proposant 4 ateliers enrichissants : éveil musculaire, manipulation d'extincteurs, chasse aux risques et prévention des chutes.

L'équipe Opti'M, regroupant tous les Responsables Production et Responsable Méthodes en France, s'est créée en 2024 pour faciliter les collaborations intersites, partager les bonnes pratiques et construire des outils communs.

L'équipe se réunira régulièrement pour aborder différents thèmes tels que l'intégration et la formation des équipes de Production ainsi que la réduction des pertes matières.



L'ensemble de notre programme de formation est également au service des mobilités internes, soit sur un même site soit intersites, puisque nous avons à cœur de voir évoluer nos collaborateurs et collaboratrices tout en restant dans la famille Mademoiselle Desserts.

Diane Piquet qui travaillait à Broons a rejoint Waregem au printemps 2024, Alain Pascaud qui occupait le rôle de Conducteur de Ligne à Valade a été promu au poste de coordinateur.



## Engager les collaborateurs Managers/cadres dans la démarche RSE de l'entreprise

Permettre aux Managers/Cadres d'avoir un objectif RSE qui conditionne leur rémunération



2024 marque l'intégration de la RSE dans les objectifs de nos managers ! La majorité des cadres et managers s'est vue attribuer des objectifs RSE spécifiques ou transverses pour le Groupe, directement liés à notre mission et à nos engagements environnementaux et sociaux. Ces objectifs, qui impactent leur rémunération variable, couvrent des domaines variés : réduction des émissions CO2, optimisation des emballages, amélioration de la sécurité, ou encore développement de partenariats responsables.



Lors de son tour de France annuel, la Direction Générale se rend sur tous les sites pour présenter ses vœux pour la nouvelle année, présenter les résultats de l'année passée ainsi que les objectifs de la nouvelle année. Ces rencontres et échanges se font dans un contexte convivial autour de nos pâtisseries bien sûr !



### CAPTAIN DECARB PEUT ÊTRE FIER :

Nos managers sont devenus de véritables ambassadeurs de notre démarche RSE, insufflant cette dynamique positive à leurs équipes et contribuant ainsi à faire de la responsabilité sociale et environnementale un pilier de notre culture d'entreprise.



formation de l'équipe commerciale à la Décarbonation

## Asseoir notre ancrage local et rural



Notre ancrage territorial est une force qui nous définit et nous anime au quotidien ! En tant qu'acteur économique majeur dans nos territoires ruraux, nous avons à cœur de rendre nos sites attractifs et de contribuer au dynamisme local. L'année 2024 a été particulièrement riche en initiatives renforçant cet engagement. L'obtention du label «Entreprise Engagée» pour le site de Tincques par exemple témoigne de la reconnaissance de notre impact positif auprès des lycéens. Notre démarche s'articule autour de deux axes majeurs : d'une part, faire de nos sites des lieux de travail attractifs où il fait bon vivre et évoluer, et d'autre part, contribuer activement au développement économique et social de nos régions.

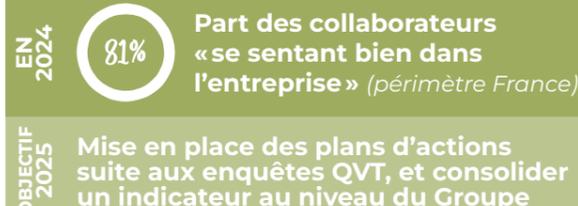
Les excellents résultats en matière de sécurité, avec notamment 365 jours sans accident à Thenon ou encore à Waregem, démontrent que l'attention portée à nos équipes est au cœur de notre réussite locale.

Au UK, les sites célèbrent l'ancienneté des collaborateurs en octroyant les « length of service awards » qui témoignent de l'ancrage de nos collaborateurs sur les sites, centres de vie.



## Développer l'attractivité locale de nos sites

### Évaluer et améliorer la Qualité de Vie au Travail sur chacun des sites



La qualité de vie au travail est de plus en plus intégrée au quotidien sur nos sites. Grâce aux enquêtes auprès des salarié.e.s réalisées fin 2022 et renouvelées fin 2024 sur nos sites français et début 2024 sur les sites anglais, nous sommes à l'écoute de leurs retours. C'est l'occasion de démultiplier les initiatives locales qui ont été appréciées et solutionner les problèmes du quotidien. Il est essentiel qu'ils puissent échanger librement et être impliqués dans les prises de décision.

L'équipe «Engagement» de chaque site UK sert de relais auprès de la direction de Mademoiselle Desserts. Plusieurs remontées ont déjà été mises en place en 2024 comme des améliorations des espaces réservés aux collaborateurs (vestiaires, cuisine...).



Comme une reconnaissance des récents efforts sur le sujet, nos sites de Maidenhead, Corby et Taunton en Angleterre ont été élu «Best companies One to Watch» en 2024.

La formation initiale est tout autant importante, pour cela, nous accueillons des stagiaires et alternants sur tous nos sites.



Mateo, en 3<sup>e</sup> année de BUT GEII et alternant à l'usine de Saint-Renan nous raconte :  
 «Ma mission est très variée. Il y a vraiment une notion d'initiative et de débrouille que l'on n'a pas forcément dans le cadre plus strict de l'IUT et qui me plaît beaucoup. [...] J'ai appris à me servir d'un tour et j'ai acquis beaucoup de notions de mécanique et de métallurgie que je n'avais pas auparavant.»

Les moments de convivialité et de partage ont rythmé l'année, renforçant les liens au sein de nos équipes. La célébration des 30 ans du site d'Argenton le 8 juin a été un événement marquant : collaborateurs et familles se sont réunis pour une journée festive comprenant visites des ateliers, buffet convivial et animations diverses. La présence de M. et Mme KREMER, les fondateurs, a souligné l'importance de cet anniversaire dans l'histoire de notre groupe.

À Thenon et Renaison, l'installation de distributeurs de protections hygiéniques biologiques en libre-service, illustre notre attention aux besoins quotidiens de nos collaboratrices. Cette initiative s'inscrit dans notre démarche continue d'amélioration du bien-être au travail auprès des femmes qui représentent une part importante de nos effectifs.

À Saint Renan, la salle de pause a complètement été renouvelée pour davantage de convivialité.



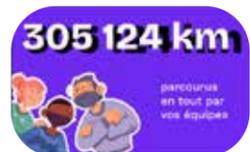
Au moment des fêtes de fin d'année, tous les sites anglais ont embarqué dans une compétition amicale des plus belles décorations de Noël. C'est l'équipe de Taunton qui a remporté le challenge avec une conception entièrement en matière recyclée et pleine de créativité.



Bravo aux équipes de Taunton ←

Chez Mademoiselle Desserts, le bien-être de nos collaborateurs passe aussi par l'activité physique ! Depuis le déploiement de l'application **United Heroes** sur l'ensemble de nos sites, nous encourageons nos équipes à bouger plus au quotidien. Cette application innovante permet de transformer l'activité physique en véritable aventure collective, en synchronisant les applications sport et montres connectées de nos collaborateurs et collaboratrices.

Les résultats 2024 sont impressionnants :

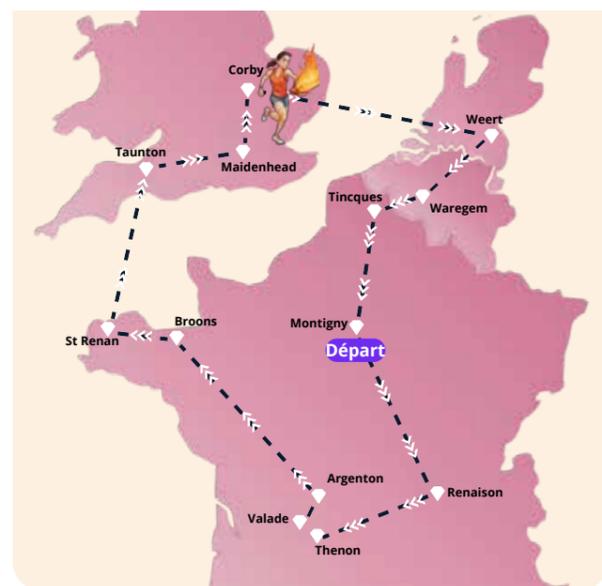


avec une moyenne de **8234 pas** par jour !

La course à pied et le vélo sont les activités favorites, totalisant respectivement :



L'esprit d'équipe s'est particulièrement manifesté lors du **challenge olympique** du 11 au 25 juillet 2024, où nos collaborateurs devaient faire voyager la flamme olympique à travers tous nos sites. **L'objectif de 15 000 km a été dépassé**, créant une dynamique collective positive et renforçant la cohésion entre les sites.



En octobre, nos équipes se sont mobilisées pour **Octobre Rose** : chaque palier de 25 000 points atteint sur l'application déclenchait un don de 50€ à l'association Ruban Rose de la part de Mademoiselle Desserts. Grâce à l'engagement collectif et un total impressionnant de **316 528 points cumulés**, **600€** ont été reversés à l'association !

Ces initiatives s'inscrivent dans notre démarche QVT (Qualité de Vie au Travail) et démontre que le sport est un formidable vecteur de bien-être et de lien social !



**Soutenir les actions locales à chaque site**



S'approvisionner en matières premières au plus près de nos sites de production et à minima au niveau national dès que possible, est un challenge quotidien et qui nous anime dans le respect de nos valeurs. Nos achats en France de farine, lait, crème, sucre de betterave... soutiennent une agriculture plus durable.

En juin 2024, nous nous sommes engagés dans le programme **TRANSITIONS** avec Grands Moulins de Paris et VIVESCIA. Ce partenariat historique garantit 1000 tonnes de blé par an pour notre site de Valade, produit selon des **pratiques agricoles vertueuses**. Les agriculteurs partenaires s'engagent dans une démarche complète : implantation de couverts agronomiques, utilisation raisonnée des intrants, et optimisation des rotations de cultures.



Dans les **Hauts-de-France**, notre site de Tincques s'engage activement dans les filières locales, notamment à travers la marque régionale « Saveurs en Or » qui certifie **l'origine et la qualité de nos coquilles de Noël**. Cette reconnaissance régionale contribue à la valorisation des productions nationales et au maintien d'emplois dans nos territoires.

Les sites au **UK** utilisent des œufs **100% issus de poules élevées en plein air** ! Le bien-être animal est intégré dans nos engagements d'achats responsables. Le principal fournisseur est situé à moins de 180 km des sites de production Mademoiselle Desserts.



Nos sites en France s'approvisionnent en lait UHT 100 % français, issu de fournisseurs locaux.

Dans le cadre de notre programme Pack M, nous avons collaboré avec l'un de nos fournisseurs pour réduire les emballages. Désormais, notre lait UHT est livré sur nos sites d'Argenton-sur-Creuse et de Renaison en outres, transportées dans des **caisses réutilisables**, limitant ainsi l'usage du carton.

Résultats :

- Moins de manipulations
- Moins de déchets
- 497 kg de carton par an à Argenton-sur-Creuse
- 100 kg de carton par an à Renaison



Lister les initiatives régionales significatives par site

EN 2024

100%

Développer une initiative locale (régionale) significative

OBJECTIF 2025

Avoir un suivi précis sur chaque site et communiquer

Chaque site s'est engagé par ses initiatives régionales en 2024 !

Du côté de **Taunton**, on partage nos gourmandises auprès des associations locales pour la santé comme le "Macmillan Cancer Support" de Taunton, ou des associations à destination des jeunes "West Taunton Scout Group", les écoles des environs ou même la communauté de bénévoles "The Friends of French Weir Park" soutenant le développement des espaces verts pour tous.



Les Rencontres de l'Emploi et de la Formation de Dinan et le Forum Carrières de L'Institut Agro Rennes-Angers ont été l'occasion pour les RH de **Broons / Saint Renan** de faire connaître auprès des locaux les emplois de l'usine afin de recruter de nouveaux collègues.

À **Argenton**, au-delà de la célébration des 30 ans du site cette année, l'esprit de solidarité s'est manifesté avec 168 800€ de dons auprès des banques alimentaires de l'Indre, du Loir-et-Cher et des Restos du Cœur ; ainsi que le soutien à l'association médicale Doc4Ukraine.

Du côté de **Valade**, le partenariat avec les agriculteurs locaux se renforce dans le cadre de la méthanisation de nos déchets organiques. Les déchets sont transformés en biométhane et en fertilisant. Le gaz produit par cette unité de méthanisation est raccordé au réseau de gaz situé à 400 mètres de l'usine. Cela alimentera 150% des besoins en gaz de Mademoiselle Desserts. Le gaz va aussi alimenter les maisons du secteur. L'usine de Valade s'est aussi engagée auprès de la future centrale au sol photovoltaïque "Les Pradelles" avec la signature d'un Corporate Power Purchase Agreement. 100% de l'électricité produite viendra alimenter les besoins du site en 2026.



A **Thenon**, l'équipe a renouvelé son soutien à la traditionnelle Ronde des Bories de Sainte-Orse. Cette année, les cyclistes et marcheurs ont pu déguster nos flans pour se remettre de leurs efforts !



Les pâtisseries de **Maidenhead**, quant à elles, apportent un peu de bonheur aux sans-abris et sont utilisées pour lever des fonds par le Rowing Club. Elles ont comblé tout autant les marcheurs et coureurs de la Maidenhead Parkrun cet été !

Le site de **Corby** a choisi de soutenir le Lakelands Hospice, une association fournissant des soins palliatifs à ceux qui en ont besoin et oeuvrant pour les meilleurs soins spécialisés aux personnes atteintes de cancer, d'insuffisance cardiaque et d'autres maladies limitant la vie.



À **Weert**, nous participons à des salons de l'emploi comme en Octobre 2024, ou de façon « plus sportive » nous encourageons et participons à des courses locales comme le triathlon du Mediweert Singelloop de Weert.

Le site de **Waregem** est pleinement engagé auprès de l'épicerie sociale locale "KELDERKE" pour les personnes en nécessité alimentaire qui ont le plaisir de goûter nos pâtisseries. Ils offrent également des pâtisseries à l'association Zonta qui réalise des projets d'autonomisation et de protection des droits des femmes et filles.

Le site de **Tincques** a obtenu le label "Les entreprises et les lycées s'engagent" pour l'inclusion des lycéens dans un monde actif, reconnaissance officielle de son impact positif sur les jeunes pour le territoire des Hauts-de-France.



Le site de **Renaison** s'est particulièrement illustré avec sa participation au salon "Trouve ton job à Roanne" en juin, démontrant notre engagement pour l'emploi local. Une équipe du Loire Magazine a également visité l'usine. Ces rencontres renforcent notre position d'acteur économique majeur dans le Roannais.



Un soutien national est également apporté aux banques alimentaires en offrant plusieurs milliers de parts de pâtisseries chaque année. Une reconnaissance a été offerte par "Meals & More" pour remercier Mademoiselle Desserts de nourrir des milliers d'enfants au Royaume-Uni chaque année (2 millions de repas en 2023)

# INDICATEURS DE MISSION

OBJECTIF STATUTAIRE	OBJECTIF OPÉRATIONNEL	ACTION	INDICATEUR 2023	INDICATEUR 2024	RÉALISATION DE L'OBJECTIF	OBJECTIFS
Fabriquer des produits surgelés, à coup sûr, accessibles, bons, beaux, sains et sûrs	📌 <b>Maintenir la garantie du respect de la sécurité des denrées alimentaires et de la qualité nutritionnelle des produits sur l'ensemble des sites</b>	Intégrer chaque nouvelle société du groupe aux programmes CLEAN M/NUTRI M	91% (MD Waregem intégré à MDI en Juin 2023 et pas dans CLEAN/NUTRI M)	100% (avec Waregem)	✓	2025/2026 : Intégrer progressivement les sites de Emmi Desserts Italie/USA
		Réussir les certifications IFS et/ou BRC pour les sites où elles arrivent à échéance ou n'ont pas été réalisées précédemment	100% des sites certifiés	100% des sites certifiés	✓	2025/2026 : Intégrer progressivement les sites de Emmi Desserts Italie/USA
	📌 <b>Assurer l'accessibilité des produits pour toutes les populations</b>	Mettre en place des offres adaptées aux régimes alimentaires, Indice Glycémique Bas et «Végétal»	Nombre de produits : • IG bas : 25 • «Végétal» : 95 Progression du Chiffres d'Affaires : • IG bas : multiplié par 6 • «Végétal» : +7%	Nombre de produits : • IG bas : 30 (+5) • «Végétal» : 82 (-13) Progression du Chiffres d'Affaires : • IG bas : +5% • «Végétal» : +7,8%	✓	2025 : • +10% de produits IG Bas en BtoC • +4,5% de produits «Végétal» par rapport à 2024
		📌 <b>Matérialiser l'engagement plaisir de produits bons et beaux pour le consommateur</b>	Réaliser un panel consommateurs	non applicable	panel réalisé (résultats : produits «bons et beaux» entre 74% et 99%)	✓
Pratiquer la transparence à travers une approche entière, responsable, soucieuse de son impact sur la santé et sur l'environnement	📌 <b>Orienter nos achats de matières premières et d'emballages grâce à des partenariats avec des fournisseurs responsables</b>	Garantir que nos fournisseurs (CA ingrédients et emballages) sont engagés à respecter notre charte Achats responsables	78%	Indicateur disponible dès avril 2025	⌚	2025 : objectif 80% du CA couvert 2026 : Optimiser le processus d'évaluation fournisseurs en intégrant les plans d'actions spécifiques à la RSE quand nécessaire
		Intégrer chaque nouvelle société du groupe au programme PACK M	91% (MD Waregem intégré dans MDI en Juin 2023 et pas dans PACK M)	100% (avec Waregem)	✓	2025/2026 : Intégrer progressivement les sites de Emmi Desserts Italie/USA
	📌 <b>Réduire de 30% les émissions de GES, scopes 1, 2, 3, à 2030</b>	Réduire nos émissions GES scope 1,2	-2,2%	Indicateur disponible dès avril 2025	⌚	2030 : Réduction de 42% en valeur absolue
		Réduire nos émissions GES scope 3 (FLAG)	-9%	Indicateur disponible dès avril 2025	⌚	2030 : Réduction de 30% en valeur absolue
		Réduire nos émissions GES scope 3 (hors FLAG)	-18,4%	Indicateur disponible dès avril 2025	⌚	2030 : Réduction de 51% en intensité
📌 <b>Partager en transparence nos engagements et inspirer notre écosystème</b>	Valider en externe les engagements pris via les certifications B Corp et SBTi	B Corp valide, pas d'engagement SBTi	certification B Corp valide obtenue en 2022 engagement SBTi en cours de validation	✓	2025 : Renouveler la labellisation B Corp et confirmer les objectifs SBTi (audit) 2026 / 2027 : définir le périmètre Emmi Desserts à engager et l'intégrer dans ces engagements	
Faire grandir chacune de nos collaboratrices et chacun de nos collaborateurs, en veillant à promouvoir nos valeurs	📌 <b>Faire de la Santé, Sécurité, Droits de l'Homme, non discrimination et anti harcèlement, une priorité pour nos équipes</b>	Réduire le taux de fréquence d'accidents de travail chaque année	13,7	12,9	✓	2025 : réduire le taux de fréquence d'accidents de travail à 10,8
		Disposer d'un référent Harcèlement/ Discrimination/Handicap par site	pas de référent	1 référent par site formé	✓	2025 : Définir les actions et objectifs annuels des référents 2026 : confirmer le suivi et l'atteinte des objectifs par référent
	📌 <b>Permettre et encourager la formation</b>	Former les collaborateurs et collaboratrices (CDI+CDD+Alternant) du groupe grâce à notre catalogue de formations (périmètre France)	71,44%	76,30% de collaborateurs ayant au moins une formation par an	✓	2025 : objectif 86% (en moyenne 14% de taux d'absentéisme) + Intégrer les autres pays en formalisant le processus
	📌 <b>Engager les collaborateurs Managers/cadres dans la démarche RSE de l'entreprise</b>	Permettre aux Managers/Cadres d'avoir un objectif RSE qui conditionne leur rémunération	quelques Managers/Cadres ont des objectifs RSE	la majorité (> 50%) des Managers/Cadres ont un objectif RSE	✓	2025/2026 : 100% des Managers/Cadres avec un objectif RSE + suivi & indicateur formalisé
Asseoir notre ancrage local et rural	📌 <b>Développer l'attractivité locale de nos sites</b>	Évaluer et améliorer la Qualité de Vie au Travail sur chacun des sites	non disponible	indicateur «je me sens bien» suite aux enquêtes QVT (périmètre France) : 81%	✓	2025/2026 : Mise en place des plans d'actions suite aux enquêtes QVT, et consolider un indicateur au niveau du Groupe
		S'approvisionner localement (= CA fournisseurs nationaux sur les achats d'ingrédients et d'emballages)	70%	Indicateur disponible dès avril 2025	⌚	2030 : 75%
	📌 <b>Soutenir les actions locales à chaque site</b>	Lister les initiatives régionales significatives* par site * Action qui a un rayonnement visible auprès d'une association, d'une région, d'une communauté locale etc	non suivi	100% des sites ayant une initiative locale significative	✓	2025 : Mettre en place un suivi précis sur chaque site et communiquer en interne/externe

mademoiselle  
**DESSERTS**  
• IN LOVE WITH PATISSERIE •

 mademoiselle-desserts

 MademoiselleDesserts

 mademoiselle\_desserts

**CONTACT** **Barbara BOSQUETTE**  
*Responsable RSE et communication*  
b.bosquette@mdesserts.com



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