

Mademoiselle
DESSERTS

▪ IN LOVE WITH PATISSERIE ▪

CEBP – 7 Juillet 2021

Nos savoir-faire

Un large éventail de savoir-faire qui couvre tous les besoins des professionnels depuis les bases pâtisseries à remettre en œuvre jusqu'aux produits finis emballés prêt-à-vendre. Près de 5000 références actives.



QUI EST

mademoiselle
DESSERTS

?

Pure Player Pâtisserie



Répond à **90 %** de la
demande du marché



Nos Clients :

Distributeurs,
Restaurateurs,
Industriels,
Pâtisseries de la
grande distribution



1 900
COLLABORATEURS



12
ATELIERS
8 EN FRANCE,
3 EN ANGLETERRE,
1 AUX PAYS-BAS



343 M€
DE CHIFFRE D'AFFAIRES

L'**innovation** au cœur
de notre offre :
10% du CA composés
de produits de moins
d'un an



Un ancrage rural au cœur des campagnes

mademoiselle
DESSERTS

Notre segmentation

PRODUITS
D'ASSEMBLAGE



VIENNOISERIES
DE SPECIALITE



BEIGNETS



FLANS



TARTES



DESSERTS
PÂTISSIERS



GÂTEAUX



SPECIALITES
ANGLO-SAXONNES



FESTIF



TRAITEUR SALÉ



Une présence sur tous les Marchés



GMS

↘ **43 %**



RHF

↘ **57 %**



Grande Distribution



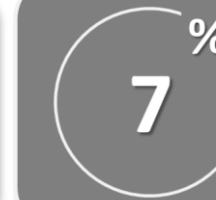
**Distributeurs
RHF**



**Restauration
Commerciale**



**Distributeurs
BVP**

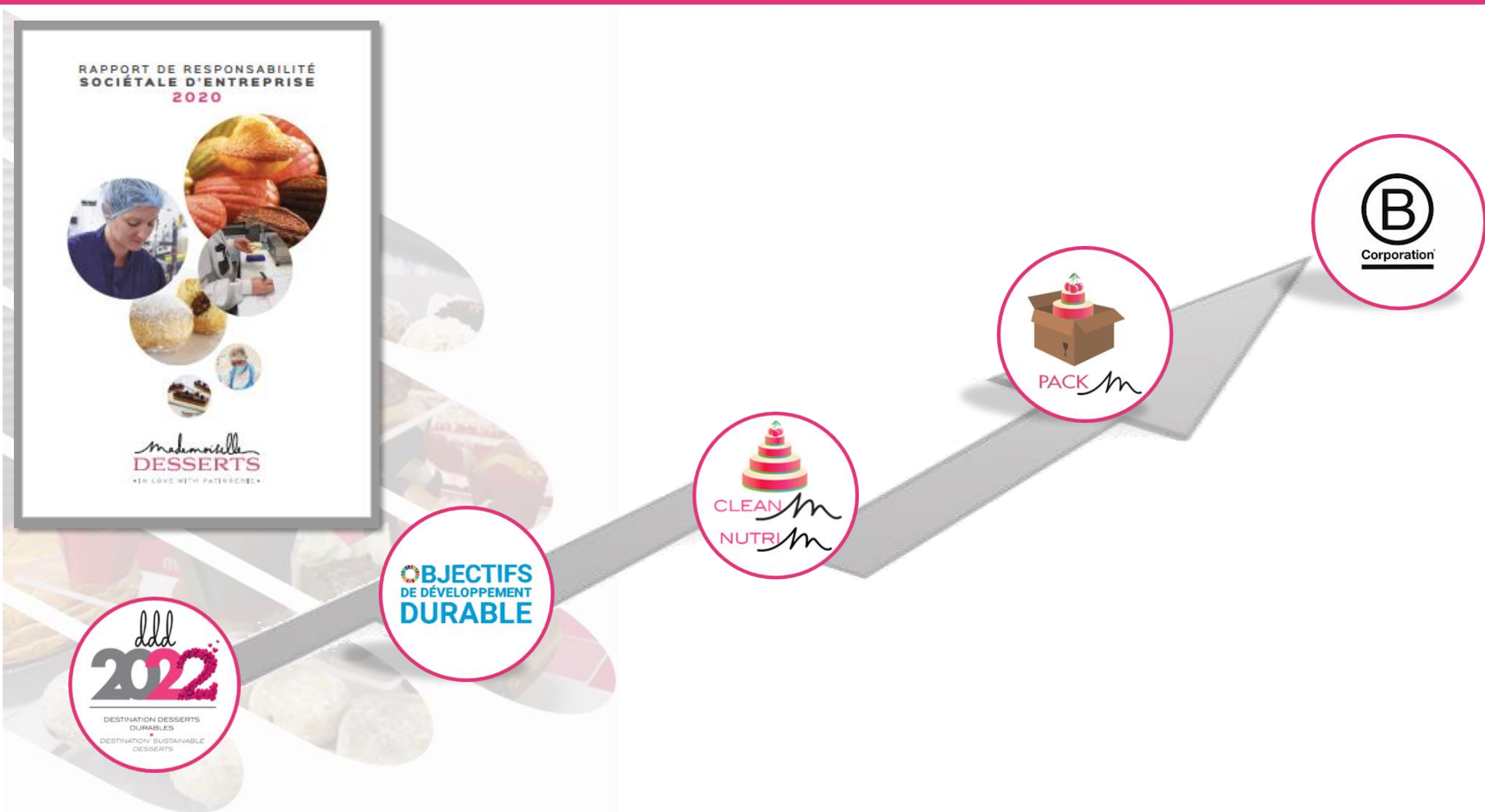


**Points chauds
& Coffee shop**



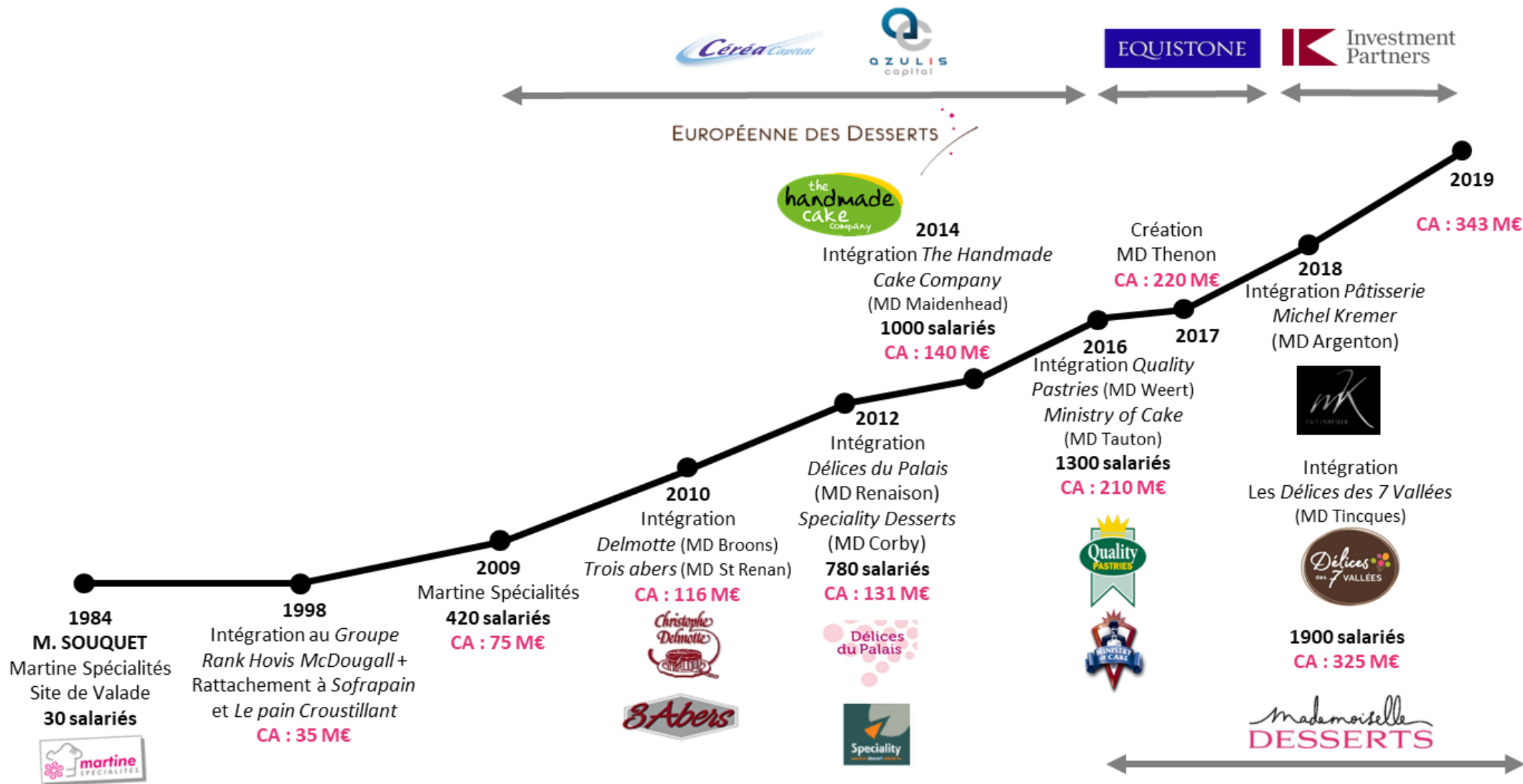
Industriels

Une entreprise engagée ...



Evolution du Groupe

Le groupe Mademoiselle Desserts s'est construit par le rachat successif de PME spécialisées en pâtisserie.



mademoiselle
DESSERTS

Nos valeurs





mademoiselle
DESSERTS

Mademoiselle Desserts à l'export

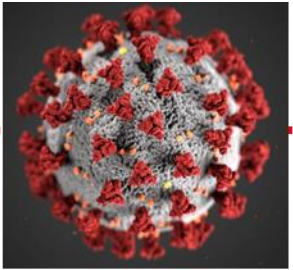


Mademoiselle
DESSERTS



Mademoiselle Desserts face à la Covid

Restauration



Grande distribution



mademoiselle
DESSERTS

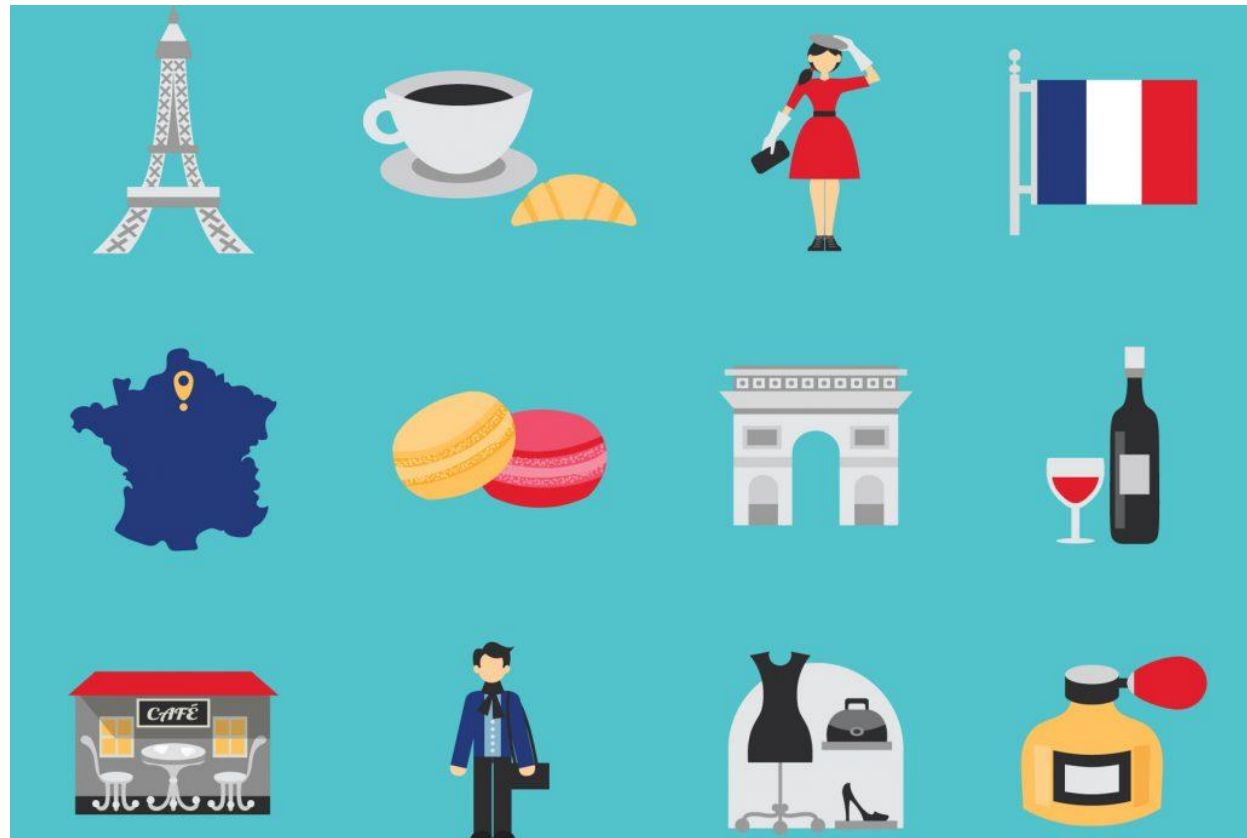


L'excellence à la Française

L'Excellence à la Française

Quand on recherche
sur Internet :

EXCELLENCE A LA FRANCAISE



LADURÉE
Paris



mademoiselle
DESSERTS

Excellence = Exigence



- Niveau de qualité attendu très très élevé
- Traçabilité parfaite
- Des usines world class
- Exigence visuelle :
 - doit être classe
 - doit être raffiné
 - doit être élégant
 - doit avoir de belles finitions



Excellence sans arrogance



L'excellence c'est aussi de savoir
adapter les pâtisseries aux goûts
locaux

L'excellence oui mais...

Perçu comme compliquée
« Gastronomie à la française »

Le produit Mademoiselle Desserts le plus exporté est :



Modèle agricole français



L'innovation : le génie



Opportunités...et risques



Le français se sous-estime



Notre participation à l'agenda 2030



Depuis 2014, Mademoiselle Desserts est engagée avec le
Pacte mondial des Nations Unies
et respecte ses principes dans les domaines
des **droits de l'homme, du travail, de l'environnement &**
de la lutte contre la corruption.





Un projet proactif et responsable :

Naturalité, simplicité, origine, produits locaux, santé...sont les termes cités par les consommateurs sur les critères de choix des aliments.

« Bien manger » est désormais un critère d'achat.

C'est pourquoi nous avons lancé notre programme CLEAN M depuis 2017

Des pâtisseries toujours plus « durables » avec des listes d'ingrédients plus **courtes** et plus **propres**

- **Réduction des listes d'ingrédients** : moins d'additifs indésirables, utilisation d'arômes et de colorants naturels....
- **Des matières premières locales** dès que possible, circuits les plus courts possibles.
- **Des sourcing durables** (Farines issues de filières durables, respect du bien-être animal, chocolat certifié Rainforest Alliance....).
- **Fournisseurs évalués RSE** sur des critères sociétaux et environnementaux.

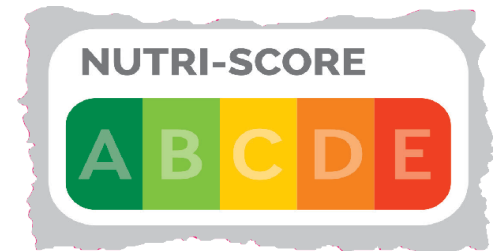


Des emballages qui concilient protection du produit et respect de l'environnement

- Eliminer les barquettes en plastiques contenant du noir de carbone
- Supprimer le PVC des plastiques rigides
- 50% des cartons issus de fibres de bois provenant de forêts certifiées FSC ou PEFC
- Intégrer 50% de plastiques recyclés dans nos plastiques rigides à 2022
- Rendre nos emballages recyclables à 90% lorsqu'une filière de tri existe, à 2025
- Réduire de 5% le poids global des plastiques en usine, à 2025
- Optimiser la logistique de nos palettes pour transporter le moins de vide possible



Améliorer la qualité nutritionnelle des produits iconiques



Notre objectif à 2022 :

10 produits iconiques avec un nutriscore amélioré (B ou C)

Un flan pâtissier, un entremets, un muffin, un mini beignet, une tarte, un millefeuille, le carrot cake, un cheesecake, un cake, un moelleux, un fondant, des chouquettes

- Augmentation de la quantité de fibres, réduction du sucre et de la matière grasse...

En route vers B Corp



- Impact
- Contribution
- Interdépendance
- Résilience
- Bienveillance
- Régénération
- Inclusion
- Confiance
- Humilité
- Entraide

Autant de valeurs partagées
qui conduisent
naturellement
Mademoiselle Desserts
vers **B Corp**.

Clean M & Nutri M

Clean M

Un projet proactif et responsable :

Naturalité, simplicité, origine, produits locaux, santé...sont les termes cités par les consommateurs sur les critères de choix des aliments.
« Bien manger » est désormais un critère d'achat.
C'est pourquoi nous avons lancé notre programme CLEAN M depuis 2017

Des pâtisseries toujours plus « durables » avec des listes d'ingrédients plus **courtes** et plus **propres**

- **Réduction des listes d'ingrédients** : moins d'additifs indésirables, utilisation d'arômes et de colorants naturels....
- **Des matières premières locales** dès que possible, circuits les plus courts possibles.
- **Des sourcing durables** (Farines issues de filières durables, respect du bien-être animal, chocolat certifié Rainforest Alliance....).
- **Fournisseurs évalués RSE** sur des critères sociétaux et environnementaux.

Nutri M



Améliorer la qualité nutritionnelle des produits iconiques



Notre objectif à 2022 :

10 produits iconiques avec un nutriscore amélioré (B ou C)

Un flan pâtissier, un entremets, un muffin, un mini beignet, une tarte, un millefeuille, le carrot cake, un cheesecake, un cake, un moelleux, un fondant, des chouquettes

- Augmentation de la quantité de fibres, réduction du sucre et de la matière grasse...