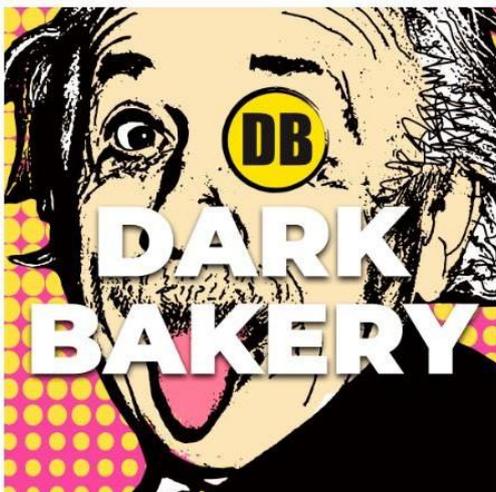


Présence au SIAL du 19 au 23 octobre  
Hall 5A, stand T094



## Mademoiselle Desserts lance son incubateur « La Dark Bakery » pour accompagner les jeunes pousses de la pâtisserie

Avant-gardiste et engagée dans une politique sociale et sociétale forte, Mademoiselle Desserts, leader européen de la pâtisserie surgelée, lance sa « Dark Bakery » avec pour vocation d'être partenaire et « trait d'union » entre les jeunes pousses porteuses d'innovations et les grands acteurs de l'agroalimentaires, intéressés et attentifs à la sécurité d'approvisionnement et au respect des standards qualité. Déjà 5 marques incubées en cette rentrée, pour bénéficier de l'expertise, du réseau et des capacités de production des 12 sites Mademoiselle Desserts : Oh Oui ! – Dodo Cookie Co. – La Madeleine de Proust – Insifon – 123 Pavlova.



### La Dark Bakery c'est quoi ?

Forte de ses savoir-faire et de son outil industriel, Mademoiselle Desserts souhaite accompagner les start-ups du secteur de la pâtisserie, désireuses de prendre un nouvel envol en France ou à l'export. La « Dark Bakery » se positionne à la fois comme partenaire et intermédiaire.

- Le groupe ouvre les portes et les capacités de production de ses 12 ateliers, offrant un champ de développement à très grande échelle ou permettant d'adapter une offre aux standards qualité internationaux.
- En ouvrant son carnet d'adresses, Mademoiselle Desserts crée le lien et accompagne les jeunes pousses à chaque étape, R&D, réglementation, sourcing, packaging, création de l'offre, mise en marché « test ».

## Qui peut tenter sa chance ?

Tous les candidats ne sont pas sélectionnés, la phase préalable d'échange permet d'assurer la confidentialité, d'évaluer le potentiel, la viabilité mais également de s'assurer que le projet ne viendra pas en concurrence avec un projet déjà en incubation. Chaque projet est étudié en respectant les besoins et objectifs de la jeune pousse. Cela peut aller du simple accompagnement jusqu'à une entrée au capital. [Plus d'infos](#)

## A l'origine de la Dark Bakery : un constat

Le marché de la pâtisserie est très dynamique et appelle un renouvellement permanent de l'offre. Dans ce contexte, les acteurs historiques jouent un rôle structurel et de nombreuses jeunes pousses viennent y contribuer, en proposant des idées ou produits souvent très en phase avec l'évolution des consommateurs. Les tendances du « mieux manger », du « fait maison », de « l'antigaspi », du végétal, sans gluten ou encore IG bas, sont autant d'opportunités de segments et l'offre fourmille. Le défi pour ces jeunes marques : pouvoir accéder aux grands acteurs et bénéficier de leurs outils de production, d'une chaîne d'approvisionnement et de leur capacité à satisfaire aux standards qualité tels que IFS ou BRC.

**« Nous formons un attelage dans lequel la jeune pousse reste souveraine, porte son message, son histoire, son offre, auprès des grands comptes de la distribution par exemple. » souligne** Bertrand

Dindault Directeur Business Development Mademoiselle Desserts

## 5 premiers incubés



**Oh Oui !**  
Pâtisseries IG bas



**Dodo Cookie Co.**  
Cookies Vegan



**La Madeleine de Proust**  
Madeleines  
traditionnelles



**Insifon**  
Pâtisseries  
personnalisables



**1 2 3 Pavlova**  
Meringue prête à garnir



### À propos du Groupe Mademoiselle Desserts

#### S'engager chaque jour pour offrir à tous le meilleur de la pâtisserie

Mademoiselle Desserts est le leader européen dans la fabrication de pâtisseries, fournissant un large éventail de références aux différentes typologies clients de la GMS et du food-service du monde entier. Alliant savoir-faire industriels, R&D produits et connaissance approfondie des marchés, le groupe Mademoiselle Desserts, dont le siège social est situé à Montigny-le-Bretonneux en France, dispose de 12 sites de production (7 en France) répartis sur 3 territoires : France, Royaume-Uni et Benelux. Près de 4 000 références sont proposées aux professionnels de la distribution et de la restauration. [www.mademoiselledesserts.com](http://www.mademoiselledesserts.com)