



LE PLAISIR ET LA SANTÉ DANS L'ASSIETTE

**Bridor connaît depuis des années
une croissance à deux chiffres.**

L'occasion pour Louis Le Duff de présenter
ses chantiers à venir.

Des projets de grande envergure,
de belles perspectives.



400 MILLIONS D'EUROS DE NOUVEAUX INVESTISSEMENTS SUR 5 ANS ET 1 MILLIARD D'EUROS DE CHIFFRE D'AFFAIRES MONDIAL EN 2020

Président de l'entreprise qu'il a fondée en 1988, Louis Le Duff mène Bridor et ses équipes au rythme effréné de ses passions :

- Passion des **femmes et des hommes**, qu'il entraîne dans son sillage et à qui il fait exprimer le meilleur d'eux-mêmes car « **il n'y a de valeur que l'Homme** »,
- Passion du **produit** (en l'occurrence la boulangerie, la viennoiserie et la pâtisserie) qui le pousse à n'accepter que l'excellence, la qualité,
- Passion des **clients**, qui motive quotidiennement les équipes à développer une culture du service.

Deux thèmes sont à la base de toutes les réflexions des équipes Bridor : la **qualité** et la **santé**!

Qualité irréprochable de ses produits, de ses matières premières (*sans OGM, sans additifs avec une traçabilité complète*) et recherche permanente de la santé des consommateurs.

Cette « **dream team** » mise au service du développement de Bridor, cet amour du beau geste, du bon produit, de son terroir et des Hommes, sont récompensés par une croissance à **deux chiffres** chaque année depuis sa création.

Aujourd'hui : le site de **Servon sur Vilaine**, vaisseau amiral de Bridor, va encore s'agrandir avec un nouveau **centre de R&D et de formation** pour ses clients et ses collaborateurs venant du monde entier.

Des permis de construire sont déposés actuellement pour la construction d'une **plateforme logistique** comme il n'en n'existe que de rares exemplaires en Europe. Dédiée à la préparation de commandes automatisées ainsi qu'au stockage temporaire des produits avant expédition, elle sera en mesure d'accueillir **plusieurs dizaines de milliers de palettes**. Sa construction sera achevée en moins de 2 ans. Le site atteindra ainsi une superficie totale de 70 000 m² sur les 11 ha actuels.



Usine de Servon-Sur-Vilaine avant et après travaux d'extension



Louverné

Quant au deuxième site de **Louverné près de Laval**, à peine deux ans après son inauguration, il a déjà doublé de taille et atteindra à terme les 50 000 m² sur un terrain de 17 ha.

Les options de process retenues pour ces lignes constituent la « signature » Bridor : la recherche du **produit artisanal** qui,

conjugée à une **rigueur industrielle** sans faille, permet d'obtenir une régularité et une qualité inégalées aujourd'hui. Le meilleur de l'artisan, de Brest à Tokyo, de San Francisco à New York...

Parallèlement, la branche nord-américaine de Bridor poursuit son expansion.

- Aux États-Unis (*Vineland près de **Philadelphie***), Bridor se développe sur un site exceptionnel de 35.000 m², lui permettant de doubler sa capacité de production annuelle de croissants et pains au chocolat avec des lignes développées en France par nos équipes et aux performances techniques inégalées à ce jour sur le sol américain !

- Quant à l'usine canadienne (***Montréal***), elle s'agrandit pour atteindre 55 000 m² et aura ainsi une capacité de production accrue lui permettant de commercialiser des pains artisans, des baguettes et pâtisseries françaises et américaines sur toute l'Amérique du Nord.

Le plaisir et la santé dans l'assiette

Cette accélération des investissements industriels en France et en Amérique du Nord (*400 millions d'€ de nouveaux investissements en 5 ans*) est nécessaire pour accompagner le développement exceptionnel de Bridor, devenu un acteur majeur de la boulangerie « **Top Qualité** » sur la scène mondiale.

En effet, Bridor a parfaitement **réussi le défi de l'internationalisation** avec ses collaborateurs puisqu'aujourd'hui la France ne représente plus que 24% de ses ventes mais 60% de sa production.

Bridor exporte dans plus de **90 pays dans le monde**, y compris en Asie et travaille principalement avec les plus grands noms de l'hôtellerie et de la restauration, mais également avec les artisans boulangers et la GMS de qualité.

L'objectif des dirigeants de Bridor est claire : **le milliard d'Euros de chiffre d'affaires en 2020.**

Cet objectif passera par une politique de création d'emploi active et de recrutement de nouveaux talents dans tous les métiers. Bridor emploie aujourd'hui **1 800 personnes** et ce ne sont pas moins de **1 000 collaborateurs supplémentaires qui seront recrutés** dans le monde entier dans les 5 prochaines années et à tous les postes (*boulangers, cuisiniers, ingénieurs, techniciens, commerciaux, financiers, juristes, administratifs, marketing, digital, etc...*)



Boucherville (Canada)



Montréal (Canada)



Vineland (US)

DES AMBASSADEURS DE PRESTIGE

Pour accompagner son développement tant en France qu'à l'international, Bridor s'entoure de professionnels de grande renommée qui partagent tous une même philosophie, mettant en exergue «la qualité et le respect des produits».



FRÉDÉRIC LALOS,
bouanger passionné à la fois par
la tradition et l'innovation



**MICHEL
ROUX,**
des
étoiles
plein
les yeux



Détenteur de 2 étoiles Michelin (Le Gavroche, Londres) depuis plus de 20 ans, Le Chef Michel Roux est une véritable icône de la gastronomie au Royaume-Uni. Fervent utilisateur de la gamme de pains signés Frédéric Lalos, quel meilleur ambassadeur pouvait imaginer Bridor pour élaborer des recettes hautement gastronomiques et, **suivant ses conseils, adaptées aux marchés anglo-saxons.**

C'est une longue histoire qui lie Bridor et la famille Roux. En effet, avant Michel, c'est son père Albert qui a accompagné le développement des pains arc-en-ciel. C'est ainsi avec fierté que Bridor accompagne **l'émergence des jeunes talents** anglais en soutenant activement la Roux Scholarship.



De son métier, il n'envisage que l'excellence, celle qui l'a conduit au titre suprême de **MOF - (Meilleur Ouvrier de France)** à seulement 29 ans. Sa ténacité et son perfectionnisme l'ont amené à travailler avec les plus grandes maisons, de Lenôtre à l'hôtel Matignon. Dans sa quête d'excellence, cet artisan hors pair a su redonner à la Boulangerie française ses lettres de noblesse notamment en remettant au goût du jour les grands pains de caractère, de tradition et du terroir.

Dédiés à l'hôtellerie et à la restauration, **les pains Bridor signés «Frédéric Lalos»** se veulent généreux et conviviaux, à partager. Si les formes sont rustiques et rappellent nos pains d'antan, leur goût est en revanche résolument moderne, plutôt doux et aux notes de levain.



**LE DOCTEUR
LOÏC ROGER,**
ingénieur agronome
spécialisé en
nutrition, Professeur
à l'école d'agronomie
de Rennes
et chercheur
à l'INRA.

Le Docteur Loïc Roger, ingénieur agronome spécialisé en nutrition, Professeur à l'école d'agronomie de Rennes et chercheur à l'INRA.

Si la tendance du **«mieux manger»** est aujourd'hui en plein essor, Bridor a toujours eu à cœur **d'allier plaisir avec santé.**

C'est pourquoi Bridor travaille, en partenariat avec le Docteur Loïc Roger, à l'élaboration de recettes « bien-être » notamment sur les pains, source naturelle de sucres à digestion lente et de fibres.

Ainsi, c'est avec le concours du Docteur Loïc Roger que la **gamme Sans Gluten** (qui se compose de 4 références : 2 pains, 1 brioche et 1 madeleine) et les **produits sans OGM**, ... a pu voir le jour.

Le plaisir et la santé dans l'assiette

LE REGARD RÉSOLUMENT TOURNÉ VERS L'AVENIR

«Il n'y a de valeur que l'homme».

L'amour des hommes, tant ses collaborateurs que ses clients, tous des professionnels qui cultivent l'amour du travail bien fait, l'amour du geste juste, au service du produit...

L'entreprise consacre 3% de son chiffre d'affaires à la formation de ses collaborateurs.

Afin de placer **l'homme au cœur de sa stratégie**, le groupe de Louis Le Duff inaugurera avant la fin de cette année un Centre de Formation Bridor.

Ce centre dédié à la transmission se veut exemplaire, tant par la qualité de ses équipements que celle de ses formateurs. Il sera ouvert aux **collaborateurs du groupe comme aux nouveaux franchisés et aux clients du monde entier**, pour découvrir ou approfondir les différents métiers exercés. Mais également à tout professionnel désireux de progresser dans le partage des valeurs de Louis Le Duff. Savoir-faire et expertise sont les maîtres mots de cette démarche résolument tournée vers l'avenir.

Conséquence de cette politique, une très grande fidélité de l'encadrement au Groupe. En effet, nombreux sont ceux de ses collaborateurs qui font toute leur carrière dans

le Groupe Le Duff, bénéficiant d'une **formation interne continue** et de plan de carrière dynamique : **l'ascenseur social**.

Le nouveau centre de Recherche et Développement **devra accélérer l'innovation** sur un marché en constantes mutations. Les recherches porteront aussi bien sur le développement de **nouvelles recettes, process, technologies**, ou concepts produits, que sur **l'amélioration des gammes** déjà existantes.



La santé, enjeu majeur des années à venir, y aura une place privilégiée.

Vivre mieux sans opposer plaisir et santé, mais au contraire rechercher à optimiser nos recettes, à qualifier de nouveaux ingrédients, permettant d'aller toujours plus loin dans le partage de moments sains et bons autour des produits issus d'une tradition boulangère française reconnue à travers le monde.

Tels sont les défis que ce centre sera prêt à relever, innovant avec des solutions intégrant les contraintes de nos clients utilisateurs, dédiées à la satisfaction du consommateur, sans compromis avec la qualité.



Le plaisir et la santé dans l'assiette

LE GROUPE LE DUFF

En quelques chiffres

Présent dans 90 PAYS sur 5 CONTINENTS

35 000 COLLABORATEURS
et 3500 RECRUTEMENTS chaque année

Plus de 2 MILLIARDS d'Euros de CA

1 000 000 DE CLIENTS servis chaque jour

Bientôt 2000 RESTAURANTS et BOULANGERIES

Les grandes stars
n'échappent pas
au phénomène
Bridor!



 mediapolitain

Contact presse : Véronique Guillerme :

36, rue de l'Abbé Groult • 75015 Paris • Tél. +33 1 84 16 33 67

veronique@mediapolitain.com • www.mediapolitain.com