



NOS VALEURS

- ✓ La qualité
- ✓ Le savoir-faire culinaire
- ✓ Le goût
- ✓ La transmission

NOTRE MISSION

Promouvoir l'éducation des jeunes
à la bonne alimentation et le rayonnement
des savoir-faire culinaires dans le monde.

AUX ORIGINES DU FONDS DE DOTATION LOUIS LE DUFF...



Maryvonne LE DUFF

Présidente du Fonds de Dotation Louis Le Duff

Louis LE DUFF

Président fondateur du Groupe LE DUFF

DE LA CONVICTION D'UN ENTREPRENEUR...

Né dans une ferme maraîchère du Finistère Nord, à Cléder-Plouescat, Louis LE DUFF quitte l'école à 15 ans pour rejoindre l'exploitation familiale. Il y fait ses premiers pas comme producteur et négociant en légumes, avant de reprendre ses études en France, puis aux États-Unis et au Canada, porté par une conviction : devenir entrepreneur, libre et engagé.

En 1970, il fonde Traiteurs de Bretagne et Restaurel, dédiés à la restauration collective, puis crée à Brest, en 1976, la première Brioche Dorée, lançant ainsi le concept de café-boulangerie à la française. Depuis ses débuts, la qualité, le goût et le respect des terroirs guident son aventure entrepreneuriale.

Dans les années 1980, fidèle à son exigence, il décide de fabriquer lui-même ses produits pour en maîtriser la qualité. Ainsi naît Bridor, symbole de la boulangerie-viennoiserie premium française, et le début d'une collaboration étroite avec de grands Chefs et Meilleurs Ouvriers de France, pour innover sans cesse au service du bon, du sain et du vrai.

Il crée également l'Académie Culinaire à Rennes, un lieu d'expérimentation et de transmission, dédié aux nouvelles générations.

Animé par un profond respect de la tradition culinaire française et de ses terroirs, Louis LE DUFF poursuit cette aventure avec Cité Gourmande spécialiste de la pomme de terre cuisinée et Frial spécialiste des plats cuisinés, produits de la mer et sauces surgelées..

...À LA NAISSANCE DU FONDS DE DOTATION LOUIS LE DUFF

Depuis sa création, le Groupe LE DUFF défend avec constance les valeurs de l'alimentation, de la transmission et de la valorisation des savoir-faire. C'est dans cette continuité que Louis Le Duff a souhaité fonder le Fonds de Dotation Louis Le Duff, pour soutenir et faire vivre ces convictions.

Dans les années 2000, avec son épouse Maryvonne LE DUFF, il entreprend la restauration d'un lieu d'exception en Bretagne : Les Loges.

Aujourd'hui siège du Fonds de Dotation, ce domaine unique est devenu un espace de transmission, d'innovation et de préservation, où se mêlent diversité des cultures, expérimentations sur les blés, vergers, ruches et potager paysager.

Avoir grandi dans une ferme maraîchère traditionnelle a conditionné beaucoup de choses chez moi pour toute ma vie. J'y ai notamment acquis un profond respect pour le monde rural, l'environnement, les produits du terroir, les produits naturels et bio à même de mieux protéger notre santé.

Louis LE DUFF

NOTRE MISSION

Le Fonds de Dotation Louis Le Duff œuvre, en France et à l'étranger, pour toute action d'intérêt général contribuant à la bonne alimentation, la santé par l'alimentation et au rayonnement du savoir-faire français en matière alimentaire et toute autre action à but non lucratif.

NOS AXES D'ACTION



TRANSMISSION ET RAYONNEMENT
DES SAVOIR-FAIRE CULINAIRES
DANS LE MONDE



ACCÈS À L'ALIMENTATION



NUTRITION ET SANTÉ



AXE 1

Transmission et rayonnement des savoir-faire culinaires dans le monde

Valoriser l'excellence culinaire, transmettre les savoir-faire et en favoriser le partage au-delà des frontières.

Partenaire de la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France (SnMOF)



Parce que nous partageons avec eux le goût de la transmission et de l'excellence, nous sommes partenaires officiels de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France depuis 2009.



Soutien au rayonnement des Meilleurs Ouvriers de France dans le monde.



Soutien à la création et au développement des Meilleurs Apprentis de France en France et en Bretagne.



Organisation de la journée « Talents & Transmission », organisée chaque année, pour de nombreux MAF (cuisine, boulangerie et pâtisserie).



Une collection de livres de recettes au service de la gastronomie française

À travers une fonction d'édition, le Fonds de Dotation Louis Le Duff publie une collection de livres de recettes avec les Meilleurs Ouvriers de France.

Publié en 2023, le 5^e tome de RECETTES & TRANSMISSION regroupe 57 recettes réparties en 12 métiers : boulangerie, pâtisserie, cuisine...

Il met en lumière 13 lauréats du concours national MAF, qui ont pris place aux côtés de MOF pour réaliser des recettes à 4 mains.



Visionner la vidéo de présentation du livre et des recettes associées

Le livre « Recettes de famille » en association avec Ouest France

Ouest-France a publié les meilleures recettes de famille de ses lecteurs à travers un ouvrage authentique. Un livre qui valorise aussi bien la cuisine traditionnelle que la transmission des savoir-faire culinaires au sein des familles, d'une génération à l'autre. Des valeurs qui sont chères au Groupe LE DUFF et qui s'inscrivent dans la mission du fonds de dotation qui a soutenu ce beau projet.



Partenaire des « Brigades Culinaires » avec la Tablée des Chefs

Il s'agit d'un programme de 10 ateliers de cuisine dans plus de 40 collèges en France, principalement en réseau d'éducation prioritaire. Animés par des chefs professionnels bénévoles, ces ateliers visent à éduquer les jeunes à une alimentation saine et durable, grâce à l'apprentissage de techniques de base de la cuisine autour de thématiques précises comme les légumes, les céréales ou encore les légumineuses.

La Tablée des Chefs



Lauréat du prix « Gourmand Awards », meilleur livre de recettes au monde en association avec des Chefs.

Cette édition bilingue a permis le lancement du livre au Canada et aux États-Unis (à la Nouvelle Orléans pour le concours des Bocuse d'Or Americas).

AXE 2

Accès à l'alimentation

Agir pour une alimentation de qualité accessible à tous.

Partenaire des Restaurants sans frontières



L'association s'engage auprès des écoliers des régions défavorisées du monde pour leur permettre de prendre leur repas dans de bonnes conditions sanitaires et d'hygiène, via notamment la construction de cantines.

En 2024, le Fonds de dotation Louis Le Duff a financé la construction d'une cantine, d'un potager et d'un poulailler pour une école primaire à Vang Khon au Laos. En 2025, il participe au financement de la création d'une cantine commune à 4 écoles à Andolofotsy à Madagascar.



Les Cuisines Solidaires - La Relève

Le Fonds de Dotation est partenaire premium d'un événement national qui mobilise chaque année plus de 2 000 élèves de lycées hôteliers contre la précarité alimentaire. Pendant deux semaines, ils cuisinent près de 15 000 repas pour des associations d'aide alimentaire telles que les Restos du Cœur, le Secours Populaire et de nombreuses associations locales, et sont ainsi sensibilisés à l'aspect social de leur métier.

Le Forum de France de l'Alimentation

Le Fonds de Dotation Louis Le Duff soutient le Forum de France de l'Alimentation (FFA), initié en 2019 à la demande du Président de la République, Emmanuel Macron. Placé sous la direction du Chef MOF Guillaume, Ambassadeur pour la gastronomie, cet événement national met en lumière les grands enjeux de l'alimentation du XXI^{ème} siècle et célèbre la richesse des patrimoines culinaires du monde entier.

LE DOMAINE DES LOGES

*Un lieu unique
au cœur de la Bretagne*

Un domaine d'exception restauré et transformé par Maryvonne et Louis LE DUFF au cours de ces 10 dernières années pour devenir un lieu d'histoire et de transmission.



AXE 3

Nutrition et Santé

Encourager une alimentation équilibrée, source de bien-être et de santé.

Soutien au Fonds Nominoë, Fonds du CHU de Rennes

Depuis 2017, Louis et Maryvonne LE DUFF (administrateur) soutiennent le Fonds Nominoë qui accueille des projets innovants pour améliorer la vie des malades et des soignants du CHU de Rennes. Ce Fonds à pour vocation d'améliorer le confort des patients, des soignants et des familles.

Le Fonds de dotation Louis Le Duff et le Fonds Nominoë-CHU de Rennes sont fiers de s'associer pour la création de l'ouvrage « Prendre soin ». Ce livre illustre l'engagement du Fonds Nominoë et de ses soutiens au service de la santé des bretons, à travers des actions concrètes visant à améliorer la qualité des soins et le confort des patients au CHU de Rennes.

nominoë
FONDS DE DOTATION DU CHU DE RENNES



Le domaine des Loges, une Plateforme Variétale

À la Ferme des Loges, le Fonds de Dotation Louis Le Duff développe une **plateforme expérimentale pour tester des variétés de blé plus respectueuses de l'environnement**.

L'objectif : réduire au maximum l'usage de produits chimiques tout en maintenant la qualité des cultures.

Les résultats de ces essais permettront ensuite de conseiller les agriculteurs sur les variétés et pratiques les plus durables.

84 hectares dont 49 hectares de terres agricoles, ferme expérimentale et plateforme variétale (orge brassicole, blé, sarrasin, légumes de grands champs) et **21 hectares de bois et forêts**

5 000 m² de potager paysager exploité en bio (grande variété de légumes, fleurs, fruits)

50 variétés locales et anciennes de pommiers, conservées dans un verger exceptionnel (hydromel, cidre, jus de pomme, confitures)

500 kg de miel par an produits par les ruches du domaine.



*Promouvoir
l'éducation des
jeunes à la bonne
alimentation.*



✉ communication@groupeleduff.com

📍 Les Loges - 35170 BRUZ
