

A professional baker in a white chef's coat is shown from the chest down, holding a large, golden-brown croissant with both hands. The croissant is held up, showcasing its flaky, layered texture. Below the baker, a white ceramic pedestal holds a plate with several more croissants. In the foreground, a single croissant rests on a small white plate with a gold rim. The background is a light-colored, marbled wall. The overall scene is brightly lit, emphasizing the texture and color of the bread.

**BRIDOR**

**SHARE**

**THE BAKERY CULTURES  
OF THE WORLD**

# NOTRE SAVOIR-FAIRE



## DES PRODUITS D'EXCEPTION

Des **pains** avec des caractéristiques directement **inspirées de l'artisanat** ; des **viennoiseries au feuilletage doré** de grande qualité ; des pièces de **snacking généreuses** ; et des **pâtisseries** aussi **gourmandes** que créatives.



La majorité

## DES RECETTES

sont facilement **compréhensibles** et **contiennent l'essentiel** grâce à la politique Clean Label Bridor.



Des collections inspirées

## DES CULTURES BOULANGÈRES DU MONDE

pour faire voyager les saveurs.



## UNE OFFRE DE PRODUITS VARIÉE

et adaptée à **tous les instants de consommation**.



Frédéric Lalos



Michel Roux Jr.



Pierre Hermé

## DES PARTENARIATS

avec **des Chefs prestigieux** pour créer ou incarner des collections à la hauteur de nos exigences de qualité.



# NOTRE ADN



## LA PRÉSERVATION DU SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

Depuis plus de 30 ans, **Bridor s'inspire de la tradition boulangère et s'associe à des Chefs** pour proposer des produits de caractère et savoureux. À travers des partenariats prestigieux tels que ceux établis avec la Maison Lenôtre, la Maison Pierre Hermé Paris et le Meilleur Ouvrier de France Boulanger, Frédéric Lalos, Bridor offre des collections originales et adaptées à une clientèle haut de gamme.

## L'HOMME AU CŒUR DE NOS MÉTIERS

Bridor accorde une attention particulière aux femmes et aux hommes qui œuvrent chaque jour pour proposer des produits d'exception. De fréquentes actions en faveur de la santé, de l'insertion, de la sécurité et du bien-être au travail sont organisées tout au long de l'année.

BRIDOR  
EN QUELQUES  
CHIFFRES



**1,3 milliard**  
d'euros de CA en 2023



Présence dans plus de  
**100 pays**  
à travers le monde



## LA QUALITÉ DEPUIS PLUS DE 30 ANS

**Bridor utilise des méthodes de production respectueuses des produits et des temps de repos nécessaires au développement des saveurs.** Les équipes, composées d'experts, fabriquent des viennoiseries essentiellement pur beurre. Certains pains sont fabriqués avec du levain, entretenu depuis plus de 20 ans dans nos ateliers de fabrication.

## FAIRE VIVRE ET PARTAGER LES CULTURES BOULANGÈRES DU MONDE

Chez Bridor, nous nous inspirons du savoir-faire des boulangers du monde pour créer des produits typiques inspirés du cœur des traditions locales. Nos chefs créent ainsi des gammes de caractère qui invitent à la gourmandise avec des viennoiseries fondantes, des pains croustillants, et des pâtisseries savoureuses.



### LE BRIDOR BAKERY CULTURES CLUB

Depuis 2020, le BBCC offre un espace de partage et de réflexion pour nos 40 experts boulangers répartis à travers le monde. Ensemble, ils échangent sur les nouvelles tendances, les traditions culinaires locales et les bonnes pratiques à adopter en boulangerie.

**10 sites**

de production



**400 000 T**

de produits par an



**4 000**

collaborateurs

### BRIDOR, UNE ENSEIGNE

GRUPE  
**LE DUFF**

Leader mondial dans le secteur de la boulangerie-viennoiserie, du café boulangerie et de la pizza-pasta, le Groupe LE DUFF est présent dans plus de 100 pays et sur 5 continents.

# NOS ENGAGEMENTS

pour nos sites de production de pains et viennoiseries français.



## LA QUALITÉ DE NOS INGRÉDIENTS



## LA PROTECTION DE NOTRE ENVIRONNEMENT



## LE RESPECT DES FEMMES ET DES HOMMES



## LA SANTÉ ET LE BIEN-ÊTRE DES CONSOMMATEURS

### LES BLÉS

Près de 97% de nos blés sont d'origine France\* pour nos sites de production français. Ils sont transformés chez des meuniers situés à moins de 300km de nos sites de fabrication.

**Notre objectif ? Atteindre 100% de blés français d'ici 2027.**

### LA TECHNOLOGIE ADIABATIQUE

Cette technologie met en contact l'air chaud et sec avec une zone humide, entraînant une diminution efficace des températures. Plus de 75 000m<sup>3</sup> d'eau par an sont économisés depuis 2021 grâce à l'utilisation de cette technologie pour l'ensemble de nos installations de surgélation.

### CERTIFICATION

Management de l'Énergie.



### LES EXOSQUELETES

En 2019, nous avons intégré nos premiers exosquelettes. Depuis, le dispositif a été complété de capteurs d'activité musculaire, ils quantifient les bénéfices des exosquelettes.

### CERTIFICATION

Santé et Sécurité au travail.



### L'ENGAGEMENT SUR LE SEL

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2024, nos pains ont un taux de sel maximum de 1,3g/100g.\*\*



\* Sauf aléas climatiques rendant impossible un approvisionnement en blés 100 % origine France.  
\*\* Sur produit cuit tel que consommé, hors Focaccias.

**POUR EN SAVOIR +**

Rendez-vous sur notre site internet et nos réseaux sociaux.

BR19FRV1 - BRIDOR - Zone artisanale Olivet - 35530 SERVON-SUR-VILAINE - RCS Rennes - SIRET 491 648 893 00010 - Photos non contractuelles  
Suggestions de présentations - Crédits photos : Studio Mixture - Guillaume Gautier - Studio Rougereau - fotograficharlottestromwall - Design : dggd.fr  
Ce document a été imprimé dans une imprimerie française labellisée Ecovadis Platinum et certifiée Imprim Vert.

**Téléchargez  
le catalogue**



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

[commercialfrance@groupeleduff.com](mailto:commercialfrance@groupeleduff.com)

[exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)