



COORDONNÉES

Bridor
ZA Olivet
35530 Servon-sur-Vilaine

02 99 00 11 67

jepostule@groupeleduff.com

NOTRE MISSION

Partager les cultures
boulangères et vous
les faire découvrir !

COMPÉTENCES

Savoir-faire et qualité
Entreprise familiale
Bien-être des salariés
Evolution professionnelle

FORMATIONS

Nos sites de production français
sont certifiés :

International food standard (IFS)

Entreprise labellisée
"Vitrine industrie du futur"

BRC

Certification ISO 45001 pour la
santé et la sécurité au travail

Certification ISO 50001 pour le
management de l'énergie

EXPÉRIENCES

- 1986 : 1ère implantation de Bridor à Boucherville près de Montréal
- 1988 : Création de Bridor en Bretagne
- 2002 : Bridor étend sa production de pain aux Etats-Unis
- 2012 : Démarrage de l'activité pâtisserie
- 2013 : Ouverture du nouveau site de production de Louverné (53)
- 2017 : Acquisition du site de fabrication Amandine (Pékin)
- 2022 : Acquisition des sites de fabrication Lecoq Cuisine (Etats-Unis) et Panidor (Portugal)
- 2023 : Création du Campus Bridor, qui prépare notamment à la certification CQP

RÉALISATIONS

- 1997 : Signature du partenariat avec la Maison Lenôtre
- 2006 : Lancement de la gamme de viennoiseries « Eclat du Terroir », devenue une référence pour les artisans boulangers
- 2010 : Début du partenariat avec Frederic Lalos, Meilleur Ouvrier de France Boulanger
- 2011 : Bridor devient partenaire du Bocuse d'Or, le plus prestigieux concours culinaire au monde
- 2021 : Lancement de la 1ère gamme de viennoiseries réalisée en partenariat avec Pierre Hermé

LANGUES



Français



Anglais

CENTRES D'INTÉRÊT



Les cultures
boulangères
du monde



La boulangerie
viennoise
pâtisserie



La gastronomie
et les concours
culinaires



Le bien-être des
consommateurs
et la qualité des
ingrédients



L'innovation au
service des
salariés et de
leur sécurité

RÉCOMPENSES / RÉSULTATS

- 2007 : Saveur de l'année 2007 - Croissant Eclat du Terroir
- 2015 : Grand prix SIRHA innovation - Gamme sans gluten
- 2017 : Grand prix SIRHA innovation - Bun'n'Roll
- 2020 : Trophée des « Pépites de la boulangerie 2020 » - Breizh'n'roll
- 2022 : Snacking d'or - Roulé au chocolat Milka
- 2023 : Trophée des « Pépites de la boulangerie 2023 » pour notre Feuilleté Vache Qui Rit®!
- 2023 : Snacking d'or : Mini Pastel de Nata

RÉFÉRENCES PROFESSIONNELLES

- Nos prestigieux partenariats avec la Maison Lenôtre et la Maison Pierre Hermé Paris ou encore les Meilleurs Ouvriers de France
- Nos 7 laboratoires R&D avec plus de 50 collaborateurs R&D
- Nos plus de 300 commerciaux et experts-boulangers répartis à travers le monde
- Nos 9 sites de production aux quatre coins du monde
- Nos gammes de produits variées : Gourmandes, Mieux-être, Iconiques...

NOS VALEURS, NOTRE CULTURE

L'humain est au cœur de nos métiers ! Nous prenons le soin de vous offrir un accompagnement tout au long de votre intégration et votre carrière chez Bridor avec :

- Des missions en autonomie favorisant le développement rapide de vos compétences au sein d'une entreprise avec des valeurs fortes.
- Un accompagnement de votre rayonnement et celui de l'entreprise, où chaque personne contribue activement à la réussite collective.
- Des actions fréquentes en faveur de l'insertion, de la sécurité et du bien-être au travail organisées tout au long de l'année. Par exemple le projet HUMAN permet aux salariés de bénéficier des équipements sportifs de l'entreprise et d'un suivi personnalisé afin de les accompagner dans la prévention des TMS (Troubles musculo-squelettiques).

Envie d'entrer dans l'univers Bridor ? Parfait, vous êtes l'ingrédient qu'il nous manque !

POURQUOI NOUS REJOINDRE ?

Innovation	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Conditions de travail
International	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Gourmandise
Esprit familial	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Evolution professionnelle