



## BRIDOR annonce l'acquisition de PANDRIKS

MEPPEL/RENNES, 15 Avril 2024 – BRIDOR, filiale du Groupe LE DUFF (près de 3 milliards de CA en 2024, présence dans 100 pays) est fière d'annoncer l'acquisition de PANDRIKS Holding B.V., entreprise de fabrication de produits de boulangerie biologiques et d'inspiration artisanale.

Avec cette acquisition majeure, BRIDOR poursuit sa forte croissance mondiale et souligne l'engagement du Groupe LE DUFF à accélérer son développement dans le secteur de la boulangerie.

### PANDRIKS, un fleuron européen de la boulangerie

Fondée en 2012 aux Pays-Bas, PANDRIKS est une entreprise qui fabrique des produits de boulangerie d'inspiration artisanale. L'entreprise propose du pain de tradition avec des ingrédients nobles et du pain bio à marque de distributeur (cuisson en point de vente) et sous sa propre marque SlooOW (cuisson à domicile). Les deux sites de fabrication ultra-modernes situés à Meppel (Pays-Bas) et à Fulda (Bio Breadness - Allemagne) permettent à PANDRIKS de fournir les principales enseignes de retail européennes ainsi que ses clients outre-mer.

PANDRIKS réalise un chiffre d'affaires de 150 millions d'euros (2023) et compte 400 collaborateurs. Sous l'égide de BRIDOR, PANDRIKS poursuivra sa trajectoire en conservant à la fois sa marque et ses valeurs.

### La recette du succès de BRIDOR: qualité, savoir-faire boulanger et excellence industrielle

Partenaire des plus grands professionnels de la restauration et de l'hôtellerie, BRIDOR s'engage pour la qualité et la préservation du savoir-faire artisanal depuis plus de 30 ans. Grâce à des méthodes de production respectueuses des produits et une sélection rigoureuse des matières premières, BRIDOR propose des produits premium dans plus de 100 pays. Bridor s'associe également à des chefs de renom, tels que ceux de la Maison Lenôtre ou à des Meilleurs ouvriers de France pour proposer des produits originaux et adaptés à une clientèle haut de gamme. Animée par des valeurs identiques à BRIDOR, Pandriks se distingue sur son marché par des atouts similaires : la qualité et l'innovation de son offre.

A travers cette acquisition, BRIDOR s'appuie sur la stratégie du Groupe LE DUFF, qui a bâti son succès sur la priorité donnée à *"la qualité et le plaisir dans l'assiette pour le bien-être des consommateurs"* (Louis LE DUFF, Président Fondateur du Groupe).

L'intégration de PANDRIKS augmentera la capacité de production du Groupe et diversifiera son portefeuille de produits sur le marché de la boulangerie biologique. Elle renforcera également l'ancrage du Groupe en Europe du Nord-Ouest et permettra d'intégrer une talentueuse équipe de professionnels, qui partagent une vision commune au service de l'apprentissage et de la transmission des savoir-faire.

### **Philippe Morin – Directeur Général de Bridor**

*« L'acquisition de Pandriks est cohérente avec la stratégie de Bridor. C'est l'occasion pour nous de bénéficier d'un positionnement de premier plan sur des marchés clés comme les Pays-Bas et l'Allemagne. Pandriks exploite deux usines de production ultra-modernes qui fabriquent une gamme unique de pain au levain biologique et 100 % naturel haut de gamme. Cette acquisition nous permettra également de renforcer nos équipes avec des collaborateurs de Pandriks hautement expérimentés, qualifiés et motivés, qui viendront compléter les effectifs de Bridor. Pandriks donnera vie à la raison d'être de Bridor, « Share the bakery cultures of the world ».*

### **Peter van den Berg – Directeur Général de PANDRIKS**

*« Nous sommes très enthousiastes à l'idée de capitaliser sur les opportunités qui s'offrent à nous grâce à ce nouveau chapitre qui s'ouvre avec Bridor. Pandriks a enregistré une croissance considérable ces dernières années et souhaite investir dans la poursuite de son développement pour servir au mieux sa clientèle. Avec le Groupe LE DUFF comme nouvel actionnaire, nous sommes convaincus que nous serons en capacité d'atteindre nos objectifs tout en préservant notre identité, notre philosophie et notre stratégie uniques. »*

\*\*\*\*\*

Pour toute question, veuillez contacter Peter van den Berg (Pandriks) au +31 6 22 91 64 98 et/ou Alice Dalla-Costa, Agence BCW (Le Duff) +33 1 56 03 12 26, [alice.dalla-costa@bcw-global.com](mailto:alice.dalla-costa@bcw-global.com) / [communication@groupeleduff.com](mailto:communication@groupeleduff.com)

### **À propos du Groupe LE DUFF et de BRIDOR**

Le Groupe LE DUFF est un acteur industriel majeur de l'agroalimentaire (boulangerie, viennoiserie, plats cuisinés) et de la restauration.

Fondé en 1976 par Louis Le Duff, le Groupe est présent dans plus de 100 pays, réalise un chiffre d'affaires annuel de près de 3 milliards d'euros (2024), possède 18 sites de production et emploie plus de 19 000 collaborateurs dans le monde.

Le Groupe doit son succès à ses chaînes de restaurants (Brioche Dorée, Del Arte, La Madeleine aux USA, Kamps en Allemagne...) ainsi qu'à son pôle industriel alimentaire : BRIDOR, fabricant de produits de boulangerie, viennoiseries et pâtisseries premium au service de restaurants et d'enseignes hôtelières parmi les plus prestigieuses du monde ; et Gourming (CITE GOURMANDE et FRIAL) qui conçoit des plats cuisinés façon terroir.

Louis Le Duff a fondé BRIDOR en 1988. L'entreprise de fabrication de produits de boulangerie basée à Rennes, en Bretagne, développe et fournit des pains et des viennoiseries premium à partir de ses différents sites de production dans le monde (BRIDOR a réalisé 1,3 milliards de CA en 2023, compte 4 000 collaborateurs et une présence dans 100 pays).

## À propos de PANDRIKS

PANDRIKS s'engage à garantir à ses clients et consommateurs le véritable goût du meilleur pain au levain, élaboré selon les principes de la boulangerie traditionnelle à l'aide d'une technologie de pointe et de la manière la plus durable possible. Depuis sa création, PANDRIKS s'est développée pour devenir une boulangerie 100 % naturelle et biologique, dotée d'usines situées aux Pays-Bas et en Allemagne, où l'entreprise est connue sous la dénomination Bio Breadness. Grâce à son processus de cuisson unique, artisanal et efficace, elle produit des petits pains, des pains bâtards et des baguettes traditionnelles. Sa vaste gamme de pains cuits au four à pierre est commercialisée sous forme surgelée pour une cuisson en magasin, ainsi qu'en conditionnement sous atmosphère modifiée, à des enseignes de retail de premier plan dans le monde entier.

