

BRIDOR MISE SUR LE CO-BRANDING AVEC DEUX NOUVEAUTÉS

Bridor, acteur mondial de la boulangerie-viennoiserie premium, enrichit son offre avec deux innovations : le Finger Chocolat Milka® 90 g et le Mini Feuilleté La Vache qui rit® 40 g. Ces nouvelles références répondent à la tendance du co-branding en associant le savoir-faire de Bridor à des marques iconiques, pour proposer des produits à la fois gourmands et régressifs.

Le co-branding : des signatures qui font la différence

Chiffre clé :

70%

des consommateurs déclarent que le fait que les desserts soient fabriqués avec des marques de biscuits et de chocolats connues est un moteur d'achat important*

Véritable tendance en boulangerie-viennoiserie, le co-branding répond à un besoin de réassurance et de réconfort émotionnel : face à un quotidien accéléré, les consommateurs se tournent vers des saveurs familières et des marques qui évoquent les souvenirs d'enfance et les moments de partage.

Les collaborations avec des marques iconiques permettent de créer des produits immédiatement identifiables, qui suscitent connivence et nostalgie, tout en générant une forte valeur perçue en point de vente.

« Depuis plusieurs années, Bridor s'associe à des marques iconiques de l'agroalimentaire pour proposer des créations originales et gourmandes. Ces collaborations nous permettent de conjuguer notre savoir-faire boulanger à des produits porteurs de repères forts, afin de répondre à une attente croissante des consommateurs pour des produits régressifs. »

- Blandine Daugenet, Directrice Marketing EMEA



Cette année, Bridor renforce ces partenariats emblématiques avec deux nouvelles créations. Des produits développés avec Milka® et La Vache qui rit®, pensés pour enrichir l'offre des professionnels et répondre aux nouvelles attentes des consommateurs.

Le Finger Chocolat Milka® 90g : un nouveau format pour les plus gourmands

En 2022, Bridor et Milka® avaient déjà collaboré pour proposer le Roulé au chocolat, qui avait rencontré un franc succès. Forts de cette première collaboration, les deux marques renforcent aujourd'hui leur partenariat avec le lancement du Finger Chocolat Milka®, une viennoiserie gourmande qui associe le savoir-faire de Bridor au goût unique, doux et crémeux du chocolat Milka®.



Idéal pour une pause sucrée à tout moment de la journée, le Finger Chocolat Milka® renferme un généreux fourrage de crème pâtissière et de pépites de chocolat Milka®, qui représente 37% de la recette. Sa texture fondante et son goût réconfortant en font une viennoiserie attractive pour tous les gourmands. Avec son format finger de 90g, ce produit répond parfaitement aux nouveaux usages de consommation nomade.

Il illustre également toute l'attractivité du co-branding : 66% des consommateurs français pensent qu'une viennoiserie au chocolat Milka® est plus gourmande qu'une viennoiserie au chocolat classique**. Pour renforcer la visibilité de la marque en point de vente, un dispositif d'aide à la vente est proposé avec des stickers, sachets, stop-rayons, affiches et réglottes.



*Étude quantitative online menée par Foodservice Vision pour Mondelez en janvier 2024 auprès de 600 consommateurs de dessert en RHD

**Étude Bridor réalisée auprès de 800 personnes représentatives de la population française - Septembre 2025

Le Mini Feilleté La Vache qui rit® 40g : un nouveau format malin et polyvalent

Après une première collaboration en 2022 avec le Feilleté La Vache qui rit® 100 g, Bridor et La Vache qui rit® poursuivent leur partenariat avec une nouvelle version mini de 40 g, parfaitement adaptée à tous les instants de consommation, du petit-déjeuner à l’apéritif.

La Vache qui rit®, marque mondialement connue depuis plus de 100 ans

- 10 millions de portions vendues tous les jours dans 136 pays
- 7ème marque la plus vendue dans le monde en 2022
- Fabrication dans le Jura

Comme pour le Finger Chocolat Milka®, un dispositif complet d'aide à la vente est proposé afin de valoriser au mieux la marque auprès des consommateurs. Soit à l'unité dans un sachet aux couleurs de la marque La Vache qui rit®, soit au format double dans une boîte avec sticker, pratique pour une mise en rayon.

A déguster chaude ou froide, cette nouvelle référence associe un feuilletage doré et croustillant à un cœur gourmand et onctueux au goût unique du fromage La Vache qui rit®. Une recette qui séduit déjà les consommateurs : 57% des Français se disent intéressés par des mini feilletés salés au fromage La Vache qui rit®***.



Dans son nouveau format de 40 g, le feilleté trouve aussi bien sa place :

En coffee shops

Il se déguste facilement à emporter et s’associe parfaitement à une boisson chaude.

En hôtellerie

Comme alternative aux viennoiseries traditionnelles du petit-déjeuner ou pour les pauses séminaire.

En supermarché

Il s’impose comme un snack rapide, réconfortant et accessible, adapté à tous les moments de la journée.



***Étude Bridor sur 800 consommateurs Français, Septembre 2025.

À propos de Bridor

Fabricant français de produits de boulangerie surgelés haut de gamme (pains, viennoiseries), BRIDOR, filiale du Groupe LE DUFF, associe depuis près de 40 ans sa force de fabrication à grande échelle à son expertise en boulangerie. A partir de ses différents sites de production dans le monde, l’entreprise propose des produits premiums inspirés des cultures boulangères du monde à destination des artisans, de l’hôtellerie, de la restauration et de la GMS. L’entreprise compte 8 000 collaborateurs et est présente dans 100 pays.

