

À l'occasion de la Journée internationale du café, Brioche Dorée met en lumière une offre repensée, engagée et gourmande

À l'occasion de la Journée internationale du café le 1^{er} octobre prochain, Brioche Dorée met en lumière l'évolution de son offre café, au cœur d'une gamme de boissons entièrement repensée. Bien plus qu'une simple pause, le café devient un vecteur de plaisir et d'engagement grâce à Lobodis, torréfacteur breton engagé, distribué dans le cadre d'un partenariat avec Cafés Richard. Cette refonte stratégique, déjà en place dans les restaurants du nouveau concept, s'inscrit dans la transformation globale du concept Brioche Dorée, avec une volonté claire : répondre aux nouveaux usages de consommation et séduire une clientèle plus jeune.



Un café responsable, traçable et solidaire grâce à un partenariat avec Lobodis

Chez Brioche Dorée, le café occupe une place de choix. Pour mettre à l'honneur cette boisson incontournable, l'entreprise a fait le choix d'un partenariat engagé avec Lobodis, une entreprise bretonne pionnière dans la production de cafés responsables, solidaires et traçables. Plus qu'un fournisseur, Lobodis s'impose comme un véritable partenaire, en parfaite adéquation avec les valeurs humaines et environnementales portées par Brioche Dorée.

Depuis plus de 30 ans, Lobodis défend un modèle de production éthique :

- Des cafés issus d'un sourcing responsable réalisé par Lobodis,
- Une torréfaction en France, à Bain-de-Bretagne (35),
- Une traçabilité intégrale jusqu'aux organisations de producteurs,
- Un engagement clair pour un café sans déforestation.



Ce niveau d'exigence se traduit par une qualité gustative unique, garantie par l'expertise de ses caféologues-torréfacteurs et par un sourcing direct auprès des coopératives dans les pays producteurs.

Lobodis se distingue aussi par une démarche sociétale concrète et pérenne, baptisée « Act&Respect ». Depuis 1994, l'entreprise collabore avec l'ESAT « Notre avenir », structure médico-sociale qui favorise l'insertion de personnes en situation de handicap dans le monde professionnel.

Ainsi, 25 travailleurs en situation de handicap contribuent chaque jour aux opérations de transformation, conditionnement, logistique et emballage du café, accompagnés par une équipe de 7 moniteurs-éducateurs spécialisés. Cette collaboration, fondée sur le respect, l'adaptation des outils et la reconnaissance des compétences, illustre une autre façon d'entreprendre, solidaire, engagée et locale.

Pour plonger dans les coulisses de cette collaboration inclusive, une délégation Brioche Dorée s'est récemment rendue sur le site de torréfaction de Lobodis à Bain-de-Bretagne. « Nous avons été touchés par la qualité des échanges, la rigueur du travail et l'engagement des équipes de l'ESAT. Ce partenariat donne un visage humain à notre nouvelle offre café » témoigne **Camille de Fleuriau, Coordinatrice RSE de Brioche Dorée.**





« Nos équipes ainsi que celles de l'ESAT 'Notre avenir' sont très fières de voir notre café distribué chez Brioche Dorée. C'est une belle reconnaissance du travail que nous menons chaque jour, dans une démarche responsable et profondément humaine. »
ajoute **Céline Cauvy, Responsable Marketing et Communication de Lobodis.**

Un café engagé jusqu'à sa dernière goutte : la valorisation du marc

Dans le prolongement de son partenariat avec Lobodis et de sa démarche RSE, Brioche Dorée teste un dispositif de valorisation du marc de café dans une dizaine de restaurants.

L'objectif est de réduire le volume de biodéchets en réutilisant les sacs d'origine de grains de café pour collecter le marc, facilitant ainsi sa récupération. Ce marc de café pourra ensuite être redistribué localement aux clients Brioche Dorée, pour nourrir les sols ou repousser naturellement les nuisibles.

Une boucle vertueuse qui incarne la volonté de Brioche Dorée de donner du sens à chaque étape de la vie du café – de la plantation à la tasse, et jusqu'à sa revalorisation.



Bring Your Mug Day : une initiative concrète en faveur du réemploi

Le 19 septembre dernier, Brioche Dorée a participé à l'opération nationale « Bring Your Mug Day ». Dans ses restaurants succursales, chaque client se présentant avec son propre mug a bénéficié d'une boisson chaude classique offerte. Cette initiative vise à encourager l'usage de contenants réutilisables et à réduire la quantité d'emballages à usage unique. Une action simple, en cohérence avec les engagements environnementaux portés par Brioche Dorée.

Un café au cœur d'une offre boissons repensée dans les restaurants au nouveau concept

Cette nouvelle offre café s'inscrit au sein d'une gamme de boissons entièrement repensée autour de trois moments clés de la journée :

- Les boissons chaudes classiques (café, cappuccino, chocolat..) idéales pour le petit-déjeuner,
- Les thés glacés maison, une alternative fraîche et désaltérante à intégrer aux repas du midi,
- Les boissons signatures, servies avec un demi mini-croissant, parfaites pour la pause goûter.

Préparées à la demande, ces nouvelles boissons offrent un haut niveau de personnalisation grâce à une variété de toppings gourmands (crème fouettée, éclats de cookies, caramel, sirops...), pour une expérience sensorielle complète, mêlant plaisir visuel, créativité et intensité gustative.

À PROPOS DE BRICHOE DORÉE

Enseigne pionnière de la restauration rapide à la française, Brioche Dorée compte 332 points de vente à travers le monde dont 271 en France. Engagée pour la qualité et l'authenticité d'une cuisine alliant fraîcheur, convivialité et simplicité, elle a su s'imposer comme une marque incontournable sur le secteur de la restauration rapide, avec 70% de notoriété assistée et un chiffre d'affaires de 241.8 millions d'euros en 2024.