

**DÉPLACEMENT DE LA MINISTRE DE L'AGRICULTURE À RENNES :  
LOUIS LE DUFF ÉLEVÉ AU RANG DE COMMANDEUR DE L'ORDRE DU MERITE AGRICOLE**

*Une distinction qui salue un engagement de toute une vie au service de la qualité et de la transmission*



Crédit photo : ©Cyrielle Jacques – Les Parisiennes Photographe

**Rennes, le 15 mai 2025 – Louis Le Duff, Président Fondateur du Groupe Le Duff, a reçu ce jour les insignes de Commandeur de l'Ordre du Mérite Agricole lors d'une cérémonie qui s'est tenue au siège du Groupe éponyme en Bretagne. La distinction lui a été remise par Annie Genevard, Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, lors d'une cérémonie qui s'est déroulée en présence d'Amaury de Saint-Quentin, Préfet de la région, et de près de 200 personnalités de la vie économique et sociale bretonne et nationale. Cette distinction vient saluer un parcours exceptionnel dans l'industrie agroalimentaire et la restauration, marqué par l'engagement de l'entrepreneur breton pour des produits de qualité, le rayonnement du savoir-faire culinaire français et le soutien aux territoires.**

**Depuis près de 50 ans, la même exigence : la qualité dans l'assiette et la transmission**

Tout au long de son parcours, Louis LE DUFF a œuvré en faveur du goût avec pour boussole : des matières premières rigoureusement sélectionnées, des produits imaginés en collaboration avec des Chefs de renom et la préservation des savoir-faire culinaires. Pour élaborer ses premières recettes dans la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie avec BRIDOR, il s'entoure des meilleurs et notamment du grand pâtissier Gaston Lenôte.

Convaincu que l'excellence passe par la formation et le développement des compétences, il fonde une Académie Culinaire – véritable centre mondial de R&D et de formation – à Rennes et développe des collaborations étroites avec les Meilleurs Ouvriers de France (Frédéric Lalos, Jean-Jacques Massé), des grands Chefs (Pierre Hermé, la Maison Lenôte), ainsi que des institutions scientifiques telles que l'INRA ou le CHU de Rennes, pour concevoir des recettes à la fois saines et gourmandes.

Cette volonté de transmission se traduit aussi par la publication de livres de recettes (la dernière édition « Recettes & Transmission », élu meilleur livre de cuisine au monde avec des Chefs, Gourmand Awards 2023) et l'organisation de stages en Amérique du Nord pour des Meilleurs Apprentis de France en boulangerie.

Son engagement s'illustre aussi par la création du Fonds de Dotation Louis LE DUFF, présidé par Maryvonne LE DUFF, qui soutient des actions d'intérêt général autour de la bonne alimentation, la santé et le rayonnement du savoir-faire culinaire français dans le monde.

*« Je suis profondément honoré de recevoir cette distinction, qui récompense le travail de toutes les équipes du Groupe LE DUFF. Pour réussir il faut 3 ingrédients : le produit de nos fermes en Bretagne et en France, les hommes et les femmes et les chefs qui subliment les recettes. », a déclaré Louis LE DUFF.*

### **De la ferme familiale à l'empire mondial : un parcours entrepreneurial hors du commun**

Né dans une ferme maraîchère en Bretagne, Louis LE DUFF quitte l'école à 15 ans pour travailler avec sa famille comme producteur et négociant de légumes. Deux ans plus tard, il reprend ses études avec l'ambition de devenir entrepreneur. Diplômé de l'ESSCA à 24 ans, il part en Amérique du Nord grâce à une bourse : à New York, il étudie à Columbia le jour et travaille la nuit dans une crêperie comme « night manager » ; à Montréal, il poursuit un MBA à l'Université de Sherbrooke, où il ouvre sa première crêperie à côté du Campus.

À son retour, il fonde Brioche Dorée à Brest en 1976, convaincu du potentiel de la restauration rapide à la française. C'est le début du Groupe LE DUFF, qui s'étendra avec Del Arte, Fournil de Pierre, Kamps (Allemagne), La Madeleine (États-Unis) ou Au Pain Doré (Canada).

En 1984, pour contrôler toujours plus la qualité de ses produits, le Groupe crée son pôle industriel avec Bridor (boulangerie et viennoiserie premium) qui fournit aujourd'hui des hôtels et des restaurants parmi les plus prestigieux du monde ; et son pôle Gourming avec Frial et Cité Gourmande qui produisent des plats cuisinés, notamment à base de pommes de terre.

En avril 2025, le Groupe LE DUFF a annoncé d'importants investissements pour BRIDOR en France à Falaise (100 millions d'euros, 150 emplois), et dans le monde, en Australie (acquisition de Laurent Bakery, 150 millions d'euros de CA), et aux États-Unis (ouverture de deux nouveaux sites dans l'Utah et le Texas).

\*\*\*\*\*

### **À PROPOS DU GROUPE LE DUFF**

Le Groupe LE DUFF est un acteur industriel majeur de l'agroalimentaire ainsi que 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 3,5 milliards d'euros en 2025, possède 20 sites de production et emploie plus de 19 000 collaborateurs dans le monde. Le Groupe doit son succès à son pôle industriel alimentaire (boulangerie viennoiserie avec Bridor et légumes et plats cuisinés avec Frial - Cité Gourmande) ainsi qu'à ses chaînes de restaurants (Brioche Dorée, Del Arte, Fournil de Pierre, La Madeleine aux USA...). Pour plus d'informations, visitez [www.groupeleduff.com](http://www.groupeleduff.com).