



≡ **B** maison **BRIEUC** **≡**

« FABRICANT TRADITIONNEL BRETON DE GOURMANDISES DE QUALITÉ »



NOTRE IDENTITÉ

<p>EN QUELQUES CHIFFRES</p>	<p>CA 2019 : 4 000 K€</p>	<p>45 </p>
<p>NOS SAVOIR-FAIRE</p>	<p> Biscuitier</p>	<p> Caraméliier</p>
<p>NOS GAMMES</p>	<p> Biologique spécialisée</p>	<p> Conventionnelle & bio GMS</p>
<p>RÉPARTITION DES PRODUITS Répartition de la production en 2018 (en valeur)</p>	<p>■ Biscuiterie ■ Caramèlerie</p>	<p>Evolution du CA en K€</p>
<p>RÉPARTITION DES CLIENTS Répartition du CA par familles de clients en 2018</p>	<p>■ Boutiques BRIEUC & Internet ■ BRIEUC GMS ■ MDD ■ Magasins spécialisés BIO ■ Industriels ■ Autres</p>	
<p>CERTIFICATIONS, LABELS & RÉSEAUX</p>		

HIER, AUJOURD'HUI ET DEMAIN

Nos atouts

- ✓ Modèle économique basé sur l'**humain**
- ✓ Utilisation de **produits locaux** de qualité, dans le respect de l'environnement & des filières agricoles
- ✓ **Transparence, professionnalisme & fiabilité**
- ✓ **Proximité** avec nos clients, fournisseurs & partenaires

Création de l'entreprise avec la marque bio



2000

Rachat de l'entreprise

2012

Adhésion



2014

Lancement



2019

Refonte de la marque



2004

Lancement de la marque



2014

Nouveaux ateliers de fabrication & refonte marque



2016

Certification



2017
2018

Sablés au Sarrasin & Cooki'ZH



- ❖ **Apporter du plaisir aux consommateurs**, dans tous les lieux, par des produits de qualité artisanale, biologiques et conventionnels sains, innovants et dans la tradition culinaire bretonne.
- ❖ Notre **croissance maîtrisée**, durable et rentable doit contribuer à **l'épanouissement de nos collaborateurs** et au **développement de notre territoire**.

- ❖ **Créer, fabriquer, sélectionner et commercialiser des produits gourmands** dans le respect de la tradition culinaire bretonne et biologique, de l'environnement et des filières agricoles locales **avec la plus grande exigence de qualité**, en s'adaptant aux lieux et modes de consommation, dans une démarche d'écoute et de proximité avec nos clients
- ❖ La formation, la motivation et les compétences de nos collaborateurs sont **les garants de nos engagements.**

UNE ÉQUIPE IMPLIQUÉE AU QUOTIDIEN

Qualité Sécurité Environnement



Stéphanie Macé
Responsable QSE



Maëlle LOUARGANT
Assistante QSE



Thierry MEURIOT
Président



Franck MEURIOT
Directeur Général

Supply-Chain & Méthodes



Adrien MADORÉ
Responsable Supply Chain & Méthodes

+ 3 personnes

Usine



Pierre COLLET
Directeur Industriel



Adrien Madoré
Responsable Production

+ 1 personne en réception
+ 7 personnes en production
+ 7 personnes en conditionnement
et préparation commandes



Bertrand BURLOT
Maintenance

Direction Financière & RH



Nadège Le Gallais
Directrice A & F



Céline MOURAUT
Responsable RH

Commerce & Marketing



Philippe GUENNEC
Directeur Commercial
& Marketing



Dominique RIOU
Commercial GMS



Patrice GUILLERME
Commercial GMS



Stécy USUREAU
Marketing



Benoît MORIN
Commercial GMS

+ 6 personnes
à la vente en boutique

ADV & Assistance Commerciale



Sylvaine CORDONNIER
ADV & assistante
commerciale GMS



Marjolaine THOMAS
ADV & assistante
commerciale BIO



BISCUITERIE	CAMELERIE	CONFITURERIE
<p>Palets Bretons & Galettes Bretonnes Sablés au Sarrasin Cookies Gâteaux Bretons & Kouign Amann Quatre-Quarts Meringues & Macarons</p>	<p>Onctueux de Caramel au beurre salé Coulis de Caramel au beurre salé Bonbons & Confiseries Croustillants au Caramel</p>	<p>Préparations de fruits Pâtes à tartiner Crèmes Citron Yuzu</p>



VENEZ À L'ATELIER DE FABRICATION...

Pour rencontrer toute l'équipe & découvrir nos méthodes de fabrication



Maison BRIEUC
5 rue du Verger 22120 Yffiniac
Tél : 02 96 77 04 49 - Fax : 02 96 77 04 51
contact@maisonbrieuc.bzh
www.brieuc.bzh - www.grainedenvie.bzh