BAYARD

DES POMMES DE TERRE DE CARACTÈRE



L'HISTOIRE DE LA MARQUE



Une entreprise audacieuse qui se consacre depuis 1997 à la pomme de terre - de caractère. Un savoir faire familial préservé depuis des années, qui a permis d'apporter un regard nouveau sur ce produit, en France comme à l'étranger. Un esprit d'explorateur très ancré, qui pousse la Maison Bayard à voir toujours plus loin.

This enterprising family business has focussed exclusively on flavoursome potatoes since 1997, capitalizing on the know-how it has acquired over the years to present the potato in a totally fresh light both in France and internationally.
Thanks to its pioneering spirit, Maison Bayard continually pushes the boundaries.



BRAND HISTORY

1910

Fondation de la Maison Bayard autour du mouton, des betteraves, des céréales et des pommes de terre.
Creation of Maison Bayard to rear sheep and grow sugar beet, cereal and potatoes.

1997

L'entreprise familiale (Françoise et Bertrand Bayard) se consacre pleinement aux pommes de terre.
Family decision (Françoise & Bertrand Bayard) to focus exclusively on the potato business.

2007

Création d'un nouveau centre de conditionnement, plus moderne, plus technologique.
Construction of a new more modern pack house comprising all the latest technology.

2008

Adèle, leur fille, rejoint l'aventure.
Daughter Adèle joins the business.

2017

Leur fils Florent intègre à son tour l'entreprise.
Son Florent also joins the business



FAMILY HISTORY

PORTRAIT DE FAMILLE

Françoise et Bertrand Bayard, à l'origine agriculteurs devenus véritables chefs d'entreprise amoureux de la pomme de terre, ont bâti leur réussite sur une conviction, celle de la qualité et du savoir-faire. Au coeur de la Picardie, dans le Santerre, région de prédilection de la pomme de terre, l'entreprise familiale évolue dans un centre de conditionnement performant.

Originally potato farmers, Françoise and Bertrand Bayard, have now become genuine entrepreneurs with a passion for potatoes and they have built their success on their conviction: to maintain the highest levels of quality and to capitalize on their extensive experience and know-how. Right in the centre of Picardie, in the Santerre region, well known for its high quality potatoes, the growth of the family business has led to a recent investment in a new, powerful and efficient pack house.

LES VALEURS DE LA MARQUE

FAMILIALE, PIONNIÈRE HAUT DE GAMME, **AVANT GARDISTE AUTHENTIQUE,** SUR MESURE ÉLÉGANTE, **DÉCALÉE CONTEMPORAINE,** CRÉATIVE

Autant de valeurs fortes et solides qui font de Bayard un acteur unique dans le paysage français.

BRAND VALUES

FAMILY BUSINESS, *PIONEERING HIGH QUALITY,* ***ULTRA-MODERN AUTHENTIC,*** *CUSTOMIZED SOLUTIONS STYLISH,* ***GROUND-BREAKING CONTEMPORARY,*** *CREATIVE*

Bayard has a strong and solid set of values making it unique in France

UNE PRODUCTION FRANCAISE

Le meilleur de la pomme de terre est sélectionné pour vous satisfaire. La Maison Bayard travaille depuis des années avec son propre réseau d'exploitants, présents dans les Hauts-De-France et en Eure-et-Loir. Plantation, irrigation, agronomie, récolte, stockage se font en partenariat entre la Maison Bayard et ses producteurs.

FRENCH PRODUCTION

The best potatoes are selected to meet your requirements. La Maison Bayard works with a long established network of growers located in Hauts-De-France and Eure-Et-Loir. Good planting, irrigation, agronomy, harvesting, and storage techniques are the result of a close partnership with all our growers.







30 VARIÉTÉS - 25 SALARIÉS
25 PRODUCTEURS

350 HECTARES DE PRODUCTION
DONT 50 EN PROPRE

10 000 TONNES DE POMMES DE TERRE
COMMERCIALISÉES / AN

30 VARIETIES - 25 EMPLOYEES - 25 PRODUCERS

350 HECTARES OF FARMED LAND
INCLUDING 50 WE FARM OURSELVES

10 000 TONS OF POTATOES SOLD/YEAR



AGRICULTURE RESPONSABLE



La Maison Bayard s'engage dans l'agriculture raisonnée pour le plus grand respect de l'environnement. Ses producteurs suivent la norme Afnor NF-V-25-111 et sont certifiés GLOBALG.A.P. Un audit externe est réalisé chaque année. Le centre de conditionnement répond aux exigences de la norme Afnor NF-V-25-112 et respecte les bonnes pratiques de conditionnement du "référentiel centre agréé". La Maison Bayard garantit l'origine de ses pommes de terre grâce à une gestion informatisée spécifique.





SUSTAINABLE AGRICULTURE

La Maison Bayard is committed to sustainable agriculture, showing the highest respect for the environment. Its producers follow Afnor NF-V-25-111 standards and have GLOBALG.A.P certification.
An independent audit is conducted every year. The state-of-the-art pack house conforms to Afnor NF-V-25-112 standards. Maison Bayard can guarantee the origin of its potatoes thanks to its purpose built software systems.

CENTRE DE CONDITIONNEMENT

A la pointe de la technologie, le centre de conditionnement a été créé pour gagner en modernité, en sécurité et en rendement. Jusque 8 000 tonnes de pommes de terre peuvent être stockées avec une gestion optimale de la température. Pour répondre aux exigences du marché, la Maison Bayard s'est doté d'un système de calibrage optique et de pesée adaptée. Travaillées au jour le jour pour garantir la fraîcheur, chacune des pommes de terre est lavée, calibrée et triée avant d'être emballée.







THE PACK HOUSE

The ultra-modern pack house has enabled us to improve both safety and output. Bayard Distribution invested in the latest optical sizing and weighing facilities to meet the demands of the microwave potato market. Potatoes are kept in refrigerated stores, with optimal temperature control in order to secure the best quality.



TOTAL GEMS

UNE COLLECTION D'ORFEVRES

Des pommes de terre de caractère, travaillées, dénichées, pensées pour être élégantes et variées. Plus d'une trentaine de variétés qui se déclinent sous toutes les envies, toutes les formes, toutes les chairs et toutes les couleurs (ou presque).
La Maison Bayard est à l'affût de variétés originales, anciennes et nouvelles. Exclusivité de la Maison Bayard : Blue Belle, Andean Sunside et Juliette des Sables de la Baie de Somme.

Flavoursome potatoes that we have unearthed, nurtured and selected for their stylish and varied properties. Over thirty varieties are available to meet every taste. They come in all sorts of shapes and sizes and (almost) every colour to serve every purpose.
Maison Bayard is constantly looking for original new or ancient varieties. Varieties exclusively available from Maison Bayard include: Blue Belle, Andean Sunside and Juliette des Sables de la Baie de Somme.

UNE LARGE GAMME

La Maison Bayard propose ses pommes de terre sous différents emballages, adaptés aux différents publics, dont la caisse bois, packaging signature de la maison. En barquettes 1 kg, en caisse bois de 5 kg et 12,5 kg, en cartons de 10 et 12,5 kg, en Vertbags de 1 kg, 1,5 kg et 2,5 kg, en panier de 500 g.

A WIDE SELECTION

Maison Bayard sells potatoes in all sorts of different packages, including its signature wooden crate, to cater to every type of customer requirement.
1 kg tubs; 5 kg or 12.5 kg wooden crates; 10 kg or 12.5 kg cardboard boxes; 1 kg, 1.5 kg or 2.5 kg Vertbags; and 500 g baskets



Barquettes 1 kg



Vertbags 1 kg / 1,5 kg / 2,5 kg



Cartons 10 kg / 12,5 kg





Caisses bois 3 kg / 5 kg / 12,5 kg



Paniers 500 g



Micro ondes 500 g



CHAIRS FERMES	Barquettes	Vertbags	Cartons	Caisses Bois	Paniers	Micro ondes
VAPEUR BLANCHE Princesse amandine, charlotte,celtiane, laurette...	1 kg	1 kg 1,5 kg 2,5 kg	10 kg 12,5 kg	5 kg 12,5 kg	500 g	
VAPEUR ROUGE Cherie,cheyenne...	1 kg	1 kg 1,5 kg 2,5 kg	10 kg 12,5 kg	5 kg 12,5 kg	500 g	

FONDANTES	Barquettes	Vert-bag	Cartons	Caisses Bois	Paniers	Micro ondes
FOUR PUREE Blanche...		2,5 kg	10 kg 12,5 kg	12,5 kg		
FRITES Artemis, agria, monalisa...		2,5 kg	10 kg 12,5 kg	12,5 kg		
BLUE BELLE	1 kg	2,5 kg	10 kg 12,5 kg	5 kg 12,5 kg	500 g	

SPECIALES	Barquettes	Vertbags	Cartons	Caisses Bois	Paniers	Micro ondes
LA JULIETTE DES SABLES	1 kg	1,5 kg		5 kg 12,5 kg	500 g	
LA RATTE DU SANTERRE	1 kg	1 kg		5 kg	500 g	
LA VITELOTTE DU SANTERRE	1 kg	1 kg		5 kg	500 g	
ANDEAN SUNSIDE	1 kg	1,5 kg		5 kg 12,5 kg	500 g	
ET LES AUTRES Blue star, double fun, prunelle, violet queen, corne de gâte, institut de Beauvais, lily rose, miss blush, roseval...	1 kg			5 kg	500 g	

UNE INNOVATION



INNOVATIVE

POMMES DE TERRE DES VILLES POMMES DE TERRE DES CHAMPS

La Maison Bayard dynamise l'offre de pommes de terre avec la Sélection Bayard : une gamme de pommes de terre micro-ondables haut de gamme. Avec la création de ce packaging innovant, la pomme de terre s'inscrit dans la modernité du quotidien tout en conservant l'authenticité du tubercule. La réponse au manque de temps actuel ! 500 g ! 7 minutes de cuisson et c'est prêt ! Rapide, facile et pratique ! Et sans renier le goût !

Maison Bayard has injected new life into the potato market with the Bayard Selection: a range of high quality microwavable potatoes. Thanks to its innovative packaging, the potato fits seamlessly into our modern everyday lives without compromising the authenticity of the tuber. The perfect solution when you are short of time! 500 g! Ready in only 7 minutes! Fast, convenient and easy: 3 contemporary keywords.

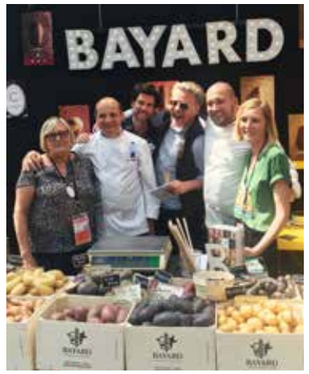
DES ECHANGES CULINAIRES

Fondé par 15 chefs français, reconnus internationalement, le Collège Culinaire de France participe au rayonnement de la culture et de l'économie gastronomique françaises.
Il soutient, promeut et développe l'héritage et l'avenir du patrimoine culinaire artisanal grâce à un réseau d'hommes et de femmes qui valorisent l'excellence française.
L'amour de la pomme de terre de la Maison Bayard ne s'arrête pas à la production ou à la distribution, il passe aussi par la gastronomie. La Maison Bayard est fière d'appartenir à ce mouvement associatif depuis 2015 en tant que "Producteur Artisan de Qualité" et de promouvoir ses valeurs notamment la diversité pour contrer la standardisation alimentaire.
Des collaborations et des partenariats avec des Chefs sont également régulièrement mis en place afin de présenter ce produit avec un autre regard.
La Maison Bayard sponsorise différents événements et concours afin de soutenir des causes humaines et de participer à la transmission des traditions et des savoirs.

Founded by 15 internationally renowned French chefs, Collège Culinaire de France is helping to promote France's gastronomic food culture and economy. It supports, promotes and develops the heritage and future of small-scale specialist food producers via a network of men and women it has brought together to promote French excellence.
Maison Bayard potatoes aren't just loved for their production or distribution systems but also for their gastronomic qualities. We, at Maison Bayard, were proud to join this network in 2015 as a "High quality specialist small-scale producer" and to support the values of the Collège Culinaire de France. We regularly establish partnerships or collaborations with Chefs to present the potato in a totally fresh light.
Maison Bayard sponsors a number of events and competitions to raise money to support basic human needs and to help transmit traditions and knowledge to the young generation.

CULINARY EXCHANGES









DISTRIBUTION

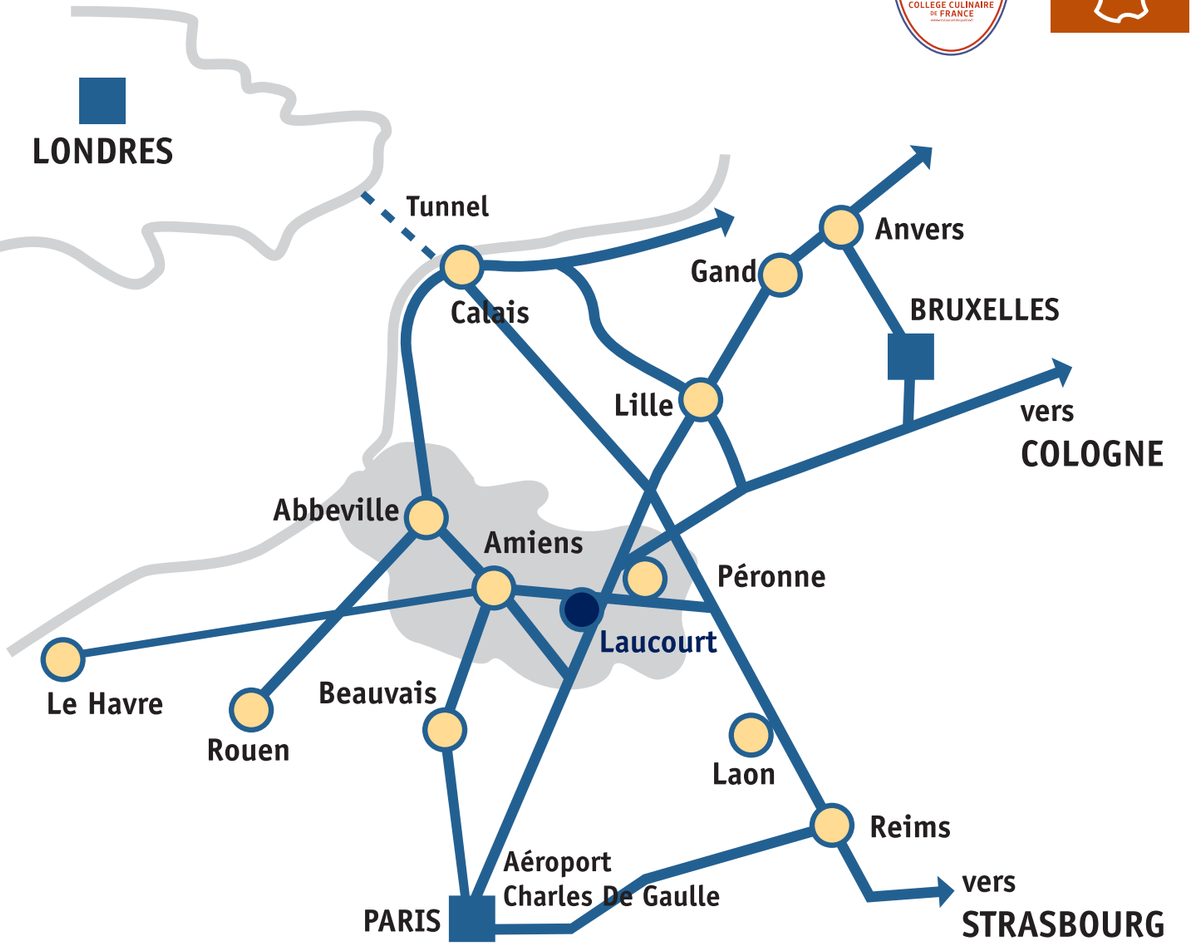
LA MAISON BAYARD RÉPOND
À VOS DEMANDES SUR-MESURE.

Grande Distribution • Restauration • Export
Grossistes • Epicerie fine

DISTRIBUTION

MAISON BAYARD CAN HANDLE
EVERY TYPE OF REQUEST.

Large-scale distribution • Catering
Export • Wholesalers • Fine grocery stores



CONTACT

BAYARD DISTRIBUTION
12, rue de la Justice - BP 20068
80700 LAUCOURT - FRANCE

Tél. + 33 (0)3 22 87 00 34 - Fax. + 33 (0)3 22 87 41 27
contact@maisonbayard.com

Suivez-nous sur les réseaux / *Follow us on social media*
bayardlapommedeterre
maisonbayard
maison Bayard

www.maisonbayard.com



BAYARD

DEPUIS 1910

