

LA MAISON BISSARDON JUS DE FRUITS

FÊTE SES 30 ANS !

Implantée à Saint-Paul-en-Jarez dans la Loire, Bissardon est fabricant de jus et nectars de fruits depuis 1994. La société s’appuie sur un large réseau d’arboriculteurs d’Auvergne-Rhône-Alpes pour offrir une palette de produits de première qualité.

Retour sur ces trente dernières années !

30 ans de savoir-faire et de passion pour le fruit



• **La QUALITÉ.** L’équipe maîtrise parfaitement tous les aspects de la filière. L’exigence avant de transformer les fruits porte naturellement sur leur qualité. Ils sont cueillis au bon moment avec soin et délicatesse au cœur des vergers. C’est ce savoir-faire et cette exigence qui assurent aux jus de fruits Bissardon un goût naturel, vrai et savoureux.



• **La TRAÇABILITÉ.** La Maison Bissardon respecte un cahier des charges strict concernant la traçabilité de ses produits. Une charte qualité est respectée de la réception des fruits jusqu’au produit fini mis en bouteille.



• **Le LOCAL.** Avec un partenariat étroit avec plus de 250 arboriculteurs issus d’exploitations familiales et favorisant une culture raisonnée des fruits. Une grande majorité des fruits transformés est issue de vergers de la région Auvergne-Rhône-Alpes, dans un rayon de 80 kilomètres autour de Saint-Paul-en-Jarez. Et au-delà des arboriculteurs partenaires avec lesquels elle travaille, la Maison Bissardon s’attache à travailler au maximum avec des acteurs et prestataires locaux.



• **La TRANSFORMATION SUR SITE.** Elle a lieu juste après la récolte, au cœur des coteaux du Jarez à proximité immédiate des vergers. L’outil de transformation est moderne et performant afin d’extraire toute la richesse du terroir.



1994 : Création de la société

Bissardon à Chagnon, petit village situé au cœur des coteaux du Jarez entre le Massif du Pilat et les Monts du Lyonnais. L'activité historique de Bissardon est le travail à façon. La société transforme, pour le compte d'arboriculteurs, des fruits en jus, nectars, purées et compotes de fruits. Le travail à façon représente la moitié de l'activité de la Maison. La Maison Bissardon crée également des jus et nectars de fruits pour son propre compte. La gamme premium est née d'une envie d'apprécier toute la délicatesse, la passion et l'expérience. Cette gamme contribue encore aujourd'hui au maintien de l'excellence, de la qualité et du goût.



2014 : Nouvel outil de production

Soucieuse d'avoir un outil de production performant, la société Bissardon n'a cessé d'investir dans les lignes de production.



2018 : Bissardon est racheté par la groupe lyonnais Solexia

Antoine Pichat s'associe à Hervé Kratiroff et Eric Versini (Solexia) et prend la direction de la société.



2019 : Modernisation de l'équipement avec l'achat d'une nouvelle presse permettant de meilleurs rendements. L'entreprise se dote aussi d'une nouvelle étiqueteuse lui permettant de proposer des bouteilles au design moderne.



2020 : Une médaille d'Argent.

Bissardon présente pour la première fois un produit au Concours Général Agricole et décroche une médaille d'Argent pour son jus de poire gamme Bissardon.



2022 : Deux nouvelles médailles au Concours Général Agricole dans la catégorie des jus de fruits artisanaux avec une médaille d'Or pour son pur jus pomme-ramboise et une médaille d'Argent pour son jus de poire de la gamme Bissardon.



2022 : Lancement d'un nouveau parfum Bissardon enrichit sa palette de parfums avec le nectar de litchi en format 25 cl dans sa gamme Bissardon.



2022 : Achat de deux nouvelles cuves pour augmenter les capacités de production.



2023 : Obtention de la certification IFS Food

La société a toujours été très exigeante en matière de qualité, de sécurité alimentaire et d'authenticité de ses jus et nectars de fruits. Une exigence qui a payé car elle obtenu la certification IFS Food qui valorise l'efficacité de son système qualité (sécurité alimentaire, process industriel). Une certification qu'elle a reçue grâce à une implication au quotidien de tous ses collaborateurs dans la recherche constante de produits de qualité répondant à des critères d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité.



2024 : Lancement d'un nouveau parfum Bissardon enrichit sa palette de parfums avec un pur jus de clémentine Corse en format 25 cl dans sa gamme Bissardon.



2024 : Une médaille de Bronze au Concours Général Agricole pour le pur jus de pomme-fraise



2004 : Bissardon confirme son ancrage régional. 10 ans après sa création, la société s'agrandit avec un deuxième site de production à Saint-Laurent-d'Agny, au plus près des producteurs.



2011 : L'innovation au service de la tradition. Les deux sites de production sont réunis dans une nouvelle usine à Saint-Paul-en-Jarez. Ce nouveau bâtiment de 3 000m² contribuera à améliorer la gestion d'une production calquée sur une fabrication traditionnelle et à mettre en place tous les process d'hygiène et de sécurité alimentaire.



2012 : Lancement de la gamme l'Arbre à Jus

Une gamme née de la volonté de redécouvrir le fruit authentique cueilli au bon moment. Ici, les producteurs et les équipes désirent transmettre le goût à l'état pur, l'authenticité, le respect du verger, de l'arbre et du fruit.



2018 : Lancement de la gamme

100% BIO guidée par le désir de toujours respecter la nature du fruit et de valoriser une agriculture locale raisonnée. Déjà très engagé dans le choix de ses partenariats avec les arboriculteurs et dans la sélection de ses fruits, Bissardon souhaite aller plus loin dans la traçabilité avec des jus et nectars à base de fruits strictement issus et certifiés de l'Agriculture Biologique.



2021 : Acquisition d'un entrepôt de logistique à L'Horme (à côté de Saint-Paul-en-Jarez) lui permettant d'internaliser ses préparations de commandes et d'améliorer sa logistique. Elle se dote aussi d'un camion avec ses couleurs pour assurer une partie des transports de marchandises.



2021 : Bissardon s'engage dans le réemploi de bouteilles

en verre. Soucieuse des enjeux climatiques et écologiques, la société Bissardon intègre la filière locale Rebooteille qui a pour mission la consigne d'emballages en verre dans les circuits professionnels.



Cette démarche répond au souhait de la Maison Bissardon de limiter la production de déchets en sortant du tout jetable et en limitant le gaspillage. Cela passe par le réemploi et la réutilisation plutôt que le recyclage. Le recyclage des emballages en verre est particulièrement énergivore et à cela s'ajoute le coût du traitement des déchets aujourd'hui supporté par les collectivités.

2023 : Une médaille d'Argent au Concours Général Agricole pour le pur jus de pomme-fraise



2023 : Les jus et nectars s'offrent désormais en coffrets

Pour (se) faire plaisir, Bissardon lance trois coffrets de 3 jus et nectars de 25 cl. Une jolie façon de découvrir les gammes.



2023 : Inscription à la Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France qui représente les PME des territoires, fournisseurs de la grande distribution. La FEEF permet la connexion entre les PME et leurs clients de tous les circuits de distribution. Pour la Maison Bissardon c'est aussi l'occasion de participer à des salons professionnels auprès des acheteurs de la grande distribution.



Aujourd'hui : la Maison Bissardon emploie 32 personnes et a réalisé un chiffre d'affaires de 8.4M€ en 2023.



La Maison Bissardon propose trois gammes :

- Gamme Bissardon disponible dans les cafés et hôtels, restaurants gastronomiques et étoilés, cavistes, épicerie fines, boulangeries/pâtisseries
- Gamme Arbre à Jus disponible en restauration hors foyers et en grande distribution
- Gamme Bio les Cœurs (100% bio) proposée dans tous les canaux de distribution

