

LA MAISON BISSARDON JUS DE FRUITS OBTIENT LA CERTIFICATION IFS FOOD

Communiqué de presse

Septembre 2023

Depuis sa création en 1994, la société Bissardon est 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 la Maison vient de se voir décerner la certification IFS Food v7 qui valorise l'efficacité de son système qualité (sécurité alimentaire, process industriels).

Un référentiel reconnu au niveau international

Le référentiel IFS Food (International Featured Standards) examine les produits et les procédés de fabrication afin d'évaluer si les activités de transformation d'un fabricant sont capables de produire des produits alimentaires sûrs, authentiques et de qualité conformément aux dispositions légales et aux spécifications des clients.

Une certification que la Maison Bissardon a obtenu en juillet 2023 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.

" L'obtention de l'IFS Food s'inscrit dans notre volonté constante d'apporter des standards de qualité dans la fabrication de nos jus et nectars. C'est une opportunité d'emmener l'ensemble de nos collaborateurs dans une stratégie commune d'amélioration continue. Il s'agit aussi d'une demande croissante de la part de nos clients professionnels permettant de nous positionner sur de nouveaux débouchés commerciaux. Pour le consommateur final, c'est un gage supplémentaire de la sécurisation de nos process de fabrication.

Si la qualité a toujours été au cœur de nos préoccupations (nous sommes régulièrement récompensés au Concours Général Agricole pour la qualité de nos produits).

L'obtention de l'IFS n'aurait pas été possible sans l'implication des équipes au quotidien et à la politique de management parfaitement orchestrée par Sophie Terrat, responsable qualité et Alexandre Barrez, responsable de production. Ils ont su fédérer les équipes autour d'un projet commun et structurer toutes les étapes.

Nous avons également investi près de 100K€ dans la sécurisation et la modernisation du bâtiment."

Antoine Pichat, Directeur Général de Bissardon



La garantie d'un produit final de qualité

L'enjeu de la certification IFS Food pour la Maison Bissardon est de garantir un produit final de qualité supérieure à ses clients professionnels et au consommateur final. Avec l'IFS, la société Bissardon se positionne comme partenaire commercial digne de confiance. C'est une façon de se distinguer en répondant aux exigences toujours croissantes en termes de transparence et de traçabilité du marché des jus et nectars de fruits.

Les audits IFS sont réalisés par des auditeurs qualifiés qui travaillent pour des organismes de certification accrédités et indépendants. La Maison Bissardon a réalisé l'audit IFS Food avec l'organisme de certification ECOCERT.

L'obtention du référentiel IFS Food vient compléter les engagements forts qui font l'ADN de la société Bissardon depuis le début :



• **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.

Maison Bissardon jus de fruits – Un savoir-faire ancré et une passion pour le fruit

Implantée à Saint-Paul-en-Jarez dans la Loire, la société Bissardon s'appuie sur un large réseau d'arboriculteurs de sa région Auvergne-Rhône-Alpes pour offrir une palette de produits de première qualité. La société voit le jour en 1994 à Chagnon, petit village situé au cœur des coteaux du Jarez entre le Massif du Pilat et les Monts du Lyonnais. Depuis toujours le secret de la Maison est de savoir reconnaître les bons fruits, savoir les goûter, juger de leur maturité et de leur qualité. La société est née de cette expertise et de cet amour du fruit. En 2011, la Maison Bissardon s'installe à Saint-Paul-en-Jarez dans un bâtiment de 3 000m².

- 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.
- Bissardon propose également trois gammes de jus et nectars :
 - **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