

LA MAISON BISSARDON JUS DE FRUITS reprend **RENZO, L'ARTISAN GLACIER !**

Le 1er juillet 2024, la Maison Bissardon Jus de Fruits à Saint-Paul-en-Jarez (Loire) fait l'acquisition de la société Renzo, L'Artisan Glacier à Viviers-du-Lac (Savoie).

RENZO, L'ARTISAN GLACIER

Initialement nommée sobrement L'Artisan Glacier, la société est créée en 2012. Elle changera de nom en : Renzo, L'Artisan Glacier en 2016 du prénom du grand-père du fondateur qui l'amenait chaque année déguster des glaces en Italie. Les glaces Renzo sont avant tout une histoire de famille !

Les glaces Renzo sont fabriquées dans le plus grand respect de la tradition artisanale et élaborées à partir de matières premières rigoureusement sélectionnées. Les fruits pour les sorbets sont notamment sourcés localement auprès de fournisseurs de la région et choisis pour leur grande qualité gustative. Dans l'atelier, les salariés sont des pâtissiers et même si le laboratoire est à la pointe de la modernité, le travail est artisanal.

Ce qui fait entre autres le succès des glaces Renzo, c'est le processus de fabrication. Des glaces artisanales avec le minimum d'air et des sorbets qui dévoilent le maximum de fruits (étape du foisonnement) après 12 heures de maturation.

Une qualité reconnue par les professionnels de la région de Savoie à l'image du sorbet chocolat noir au goût incomparable de cacao, tout en légèreté.

En plus des glaces et sorbets, est proposé tout au long de l'année un large choix de desserts glacés tels que des vacherins, omelettes norvégiennes, tartes glacées et bûches glacées pour les fêtes de fin d'année.

Les glaces sont vendues auprès de professionnels restaurateurs (essentiellement de la région), auprès de grossistes (produits finis ou semi-finis), mais aussi dans la boutique Renzo auprès d'une clientèle de particuliers.



RENZO,
EN CHIFFRES :

10
SALARIÉS

1.5 M€
C.A. 2021

2 M€
C.A. 2022

2 M€
C.A. 2023

Les desserts glacés



Tarte du verger, Vacherin cassis groseille, Trio mirabelle poire abricot, etc...



Les glaces

Amaréna,
brownies,
chocolat noir,
crème brûlée à la fève Tonka,
marrons glacés,
noix de coco,
miel,
vanille,
tiramisu, etc....



Les sorbets fruités

Abricot, cassis, pêche hibiscus, fraise basilic, myrtille, litchi, melon, poire etc...

Les atypiques

Barbe à papa, bubble gum, edelweiss, verveine, moutarde, sorbet chocolat noir...

Les alcoolisées

Chartreuse, Génépi, Rhum raisins...





Renzo, L'Artisan Glacier a remporté le Prix d'Excellence au Concours Qualité Totale organisé par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Savoie en 2016. Une belle reconnaissance de la qualité de ses produits artisanaux par ses pairs mais aussi un prix qui récompense toutes les fonctions de l'entreprise : commercial, qualité, organisation, gestion, ressources humaines...

LES POINTS QUI ONT MOTIVÉ LE RACHAT

« *Qualité des produits, proximité du sourcing fruits, savoir-faire et expertise du choix du fruit, recherche constante de nouvelles saveurs, travail artisanal : Renzo et la Maison Bissardon partagent les mêmes valeurs.*

Le premier enjeu du rachat est tout d'abord de bien intégrer le métier de Renzo en comprenant le fonctionnement de la société et des process. Puis rapidement, les synergies métiers seront évidentes. Renzo bénéficiera de l'expertise de la transformation des fruits frais de Bissardon en purée de fruits sous poches pour la réalisation des glaces et sorbets. Dans un souci de circuit court, Bissardon maîtrise la chaîne, du verger jusqu'à la transformation, grâce notamment à un partenariat étroit avec des arboriculteurs de la région Auvergne-Rhône-Alpes. C'est ce chaînon de traçabilité de A à Z qui viendra compléter le process de Renzo.

Nous pouvons imaginer un développement commercial avec des synergies clients en proposant des compléments de gammes sur les glaces ou sur les jus de fruits pour la clientèle de Renzo et la clientèle de Maison Bissardon.

Enfin, étant originaire de Savoie, je suis ravi de contribuer au développement de cette entreprise sur un territoire qui m'est cher ! »

Antoine Pichat,
Directeur de Maison Bissardon et Renzo, l'artisan glacier



MAISON BISSARDON JUS DE FRUITS

Implantée à Saint-Paul-en-Jarez dans la Loire, la société Bissardon s'appuie sur un large réseau d'arboriculteurs de la 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, nectars et desserts de fruits :

- 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.

BISSARDON, 32
EN CHIFFRES : SALARIÉS

6.2 M€
C.A. 2021

8.1 M€
C.A. 2022

8.4 M€
C.A. 2023

