

Les vergers Boiron franchissent une nouvelle étape vers le 100 % origine France

En 2025, trois nouvelles purées de fruits des Vergers Boiron passent à un approvisionnement exclusivement français : la fraise, la quetsche et la groseille. Une évolution qui s'inscrit dans une démarche durable, alliant qualité, proximité et transparence.

Les vergers Boiron poursuivent leur engagement en faveur d'une offre plus responsable avec la relocalisation de trois de leurs références phares. Désormais, les purées de fraise, de quetsche et de groseille seront élaborées uniquement à partir de fruits cultivés en France, sélectionnés pour leurs qualités gustatives et leur traçabilité optimale. Une manière de soutenir les filières françaises, tout en conservant la qualité de la texture et des caractéristiques organoleptiques qui font la réputation des produits chez les professionnels.

Avec ces trois purées sans sucres ajoutés 100 % origine France, Les vergers Boiron confirment leur ambition : conjuguer excellence fruits et responsabilité, au service de la gastronomie.

Des fruits cultivés au plus près du lieu de transformation

Sans sucres ajoutés, chaque purée bénéficie d'une approche rigoureuse en matière de sourcing et de traçabilité des fruits.



Désormais, chez Les vergers Boiron, la fraise est 100 % française. Le partenaire majoritaire des Vergers Boiron cultive la fraise Cléry selon des pratiques éco-responsables dans le Sud-Est de la France, au sein d'une exploitation familiale certifiée HVE de niveau 3 .



La proximité avec le producteur favorise le contact direct et donc la mise en place d'accompagnements personnalisés.

La quetsche, autrefois partagée entre la France et la Serbie, provient désormais exclusivement du nord-est du pays, où le terroir argilo-calcaire et le climat tempéré offrent des conditions idéales à sa culture.

La relocalisation au plus près du lieu de transformation permet de diviser par deux l'empreinte carbone de cette saveur.



Enfin, la groseille, auparavant en partie importée de Pologne, est aujourd'hui entièrement récoltée sur le territoire national.

Cette purée de groseille 100 % origine France se caractérise par une couleur rouge foncé, une texture nappante et des notes végétales adoucies par des notes sucrées et bonbon.

Un engagement concret pour une filière durable

Construire des filières fruits durables et résilientes est un des quatre piliers de la démarche RSE des Vergers Boiron, « Care for the Future ». Les vergers Boiron s'attachent à sourcer le plus localement possible, et privilégient l'origine France dans leurs choix de sourcing, en portant des projets de relocalisation sur certains fruits qui pourraient être cultivés en France. Ainsi, ils visent à porter à 15 % la part de leurs volumes achetés en origine France d'ici 2030, contre 10 % en 2024.

Les vergers Boiron ont décidé de formaliser leur engagement de plus de 80 ans pour le respect des écosystèmes environnementaux et humains en inscrivant volontairement leurs ambitions sociales et environnementales au cœur de leur modèle et en ancrant une raison d'être dans leurs statuts, devenant ainsi société à mission en 2024.



Plus de transparence pour les professionnels

Pour mieux valoriser cette évolution, une nouvelle charte graphique met désormais en avant l'origine française des fruits, avec un marquage distinctif sur le packaging des barquettes de 1 kg et les seaux de 10 kg de purée.

Un gage de transparence pour les artisans du goût – pâtisseries, mixologues, barmen, glaciers et cuisiniers – en quête d'ingrédients alliant qualité et engagement responsable.

L'origine France : un critère de choix



L'origine France des produits est le 3^e critère de choix des boulangers pâtisseries exerçant sur le territoire : **94 %** recherchent des produits origine France et **89 %** souhaitent travailler à partir de produits locaux.

Source : Étude SENSEVA / OPINIONWAY –

Critères de choix à l'achat d'une purée de fruits par les professionnels en France, 2023

Les vergers Boiron : Cultivons l'excellence fruit !

L'entreprise française Les vergers Boiron est spécialisée dans la fabrication de purées de fruits surgelées et ambiantes à destination des professionnels du goût.

Depuis sa création en 1942, elle développe son expertise autour de 5 savoir-faire : sélectionner, assembler, transformer, servir, inspirer. Implantée au cœur de la vallée du Rhône, elle emploie 240 collaborateurs et distribue 19 000 tonnes de produits/an dans plus de 80 pays.

En 2019, pour inspirer toujours plus leurs utilisateurs, Les vergers Boiron ont développé un outil qui guide les chefs dans leur processus de création de nouvelles recettes : la Fruitologie®.

En 2023, Les vergers Boiron ont fait le choix de devenir société à mission et d'ancrer une raison d'être dans leurs statuts : « *Nous œuvrons pour une gastronomie fruitée, créatrice de liens et qui prend soin du Vivant* ». Un accomplissement riche de sens pour cette entreprise familiale et indépendante.

+133

millions d'euros de chiffre d'affaires, dont 80 % à l'export

127

références produits

+19000

tonnes de solutions fruits vendues par an

240

salariés