

BISSARDON S'ENGAGE DANS LE RÉEMPLOI DE BOUTEILLES EN VERRE & LANCE DEUX NOUVEAUX PARFUMS DANS SA GAMME BIO

- Depuis sa création en 1994, la société Bissardon Jus de Fruits est engagée dans le local, le circuit-court, la traçabilité et la culture raisonnée des fruits. L'entreprise s'intéresse depuis toujours au traitement des déchets et **s'engage aujourd'hui dans une filière locale de réutilisation de bouteilles en verre** : Rebooteille.
- En 2018, Bissardon Jus de Fruit lance sa gamme de **jus et nectars 100% bio : BIO LES CŒURS**. Déjà riche de 9 saveurs, la gamme s'agrandit en cette rentrée avec deux nouveaux parfums.

Bissardon s'engage dans une filière locale de réemploi des bouteilles en verre

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

Cette démarche répond au souhait de 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.

Techniquement, les bouteilles en verre sont faciles à nettoyer. Le métier de Rebooteille est donc d'organiser et coordonner toutes les activités permettant la concrétisation et le bon fonctionnement du circuit de réemploi des bouteilles : collectes des bouteilles dans les commerces, organisation des collectes, tri et massification des bouteilles, lavage et reconditionnement pour ensuite remettre à disposition des producteurs, sensibilisation du grand public à la consigne.

La notion de filière est importante car il y a nécessité de couvrir un territoire suffisant pour atteindre des volumes critiques tout en minimisant les distances parcourues à l'échelon régional. Le territoire couvert par la filière s'étend au Rhône, à l'Ain et à la Loire soit un bassin de plus de 3 millions d'habitants.

La société Bissardon croit en cette démarche sur le long terme et à sa capacité à fédérer autour d'un écosystème sur la région ARA. **Et afin d'agir activement dans ce collectif, Bissardon est membre cofondateur de Rebooteille et a participé au capital aux côtés d'autres acteurs : brasseurs, fabricants, producteurs, restaurateurs...**



Rebooteille

Bio les Cœurs



Bio les cœurs : une gamme 100% bio

La gamme Bio les Cœurs répond au 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 va ici plus loin dans la **traçabilité avec des jus et nectars à base de fruits strictement issus et certifiés de l'Agriculture Biologique.**

La gamme compte déjà 9 saveurs : Citronnade bio, Nectar d'abricot bio, Nectar de cranberry bio, Rouge Velours (jus de 3 fruits bio : raisin, grenade, framboise), Jaune Evasion (jus de 7 fruits bio : pomme, orange, raisin, mangue, banane, poire, fruit de la passion), Jus de tomate bio, Pur jus d'ananas bio, pur jus d'orange bio, Pur jus de pomme brut bio.

NOUVEAU

Deux nouvelles saveurs viennent s'ajouter à la gamme :



CITRONNADE VERVEINE

Texture liquide et
bouche acidulée
sucrée au délicat
goût de verveine.



CITRONNADE MENTHE

Texture liquide et
bouche acidulée
sucrée au délicat
goût de menthe.



Pour accompagner ces nouvelles
saveurs, Bissardon a revu
la charte graphique
de sa gamme :
toujours plus **épurée,**
plus **nature**
et plus **moderne !**

BISSARDON, PURS JUS ET NECTARS DE FRUITS DEPUIS 1994

Visionnaire avant l'heure, amoureux de la terre et surtout passionné par la culture arboricole, Jean-Louis Bissardon crée la société Bissardon à Chagnon, petit village situé au cœur des coteaux du Jarez entre le Massif du Pilat et les Monts du Lyonnais en 1994. Né dans cette grande région de production fruitière de parents producteurs de fruits, Jean-Louis Bissardon apprend auprès des anciens comment reconnaître les bons fruits, à les goûter, à juger de leur maturité et de leur qualité. La société Bissardon est née de cette

expertise et de l'amour du fruit. En 2011, la société s'installe à Saint-Paul-en-Jarez.

Les engagements BISSARDON sont toujours les mêmes depuis la création de l'entreprise.

La **TRAÇABILITÉ** : les jus et nectars sont réalisés en directs de vergers locaux, dans un périmètre de 80 km autour de l'atelier de transformation.

La **QUALITÉ** : les équipes maîtrisent tous les aspects de la filière. Un savoir-faire et une exigence qui assurent aux jus de fruits un goût naturel, vrai et savoureux.

www.bissardon.fr