



FRUITS & LÉGUMES

La « traçabilité de A à Z qui viendra compléter le process de Renzo »

Jus de fruits : Maison Bissardon reprend le glacier artisanal savoyard Renzo

Le 1^{er} juillet 2024, la Maison Bissardon Jus de Fruits à Saint-Paul-en-Jarez (Loire) a annoncé par voie de communiqué l'acquisition de la société « Renzo, L'Artisan Glacier » à Viviers-du-Lac (Savoie). « 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 les deux clientèles. Les synergies métiers seront évidentes. Dans un souci de circuit court, Bissardon maîtrise la chaîne, du verger jusqu'à la transformation. C'est ce chaînon de traçabilité de A à Z qui viendra compléter le process de Renzo », explique Antoine Pichat, directeur de Maison Bissardon (et aujourd'hui de Renzo). Il cite les points communs qui ont participé au rapprochement des deux entités : « Qualité des produits, proximité du sourcing fruits, savoir-faire et expertise du choix du fruit, recherche constante de nouvelles saveurs, travail artisanal. » Le glacier savoyard 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. Bissardon (8,40 M€ en 2023) assure 50 % de son activité avec le travail à façon (transformation pour le compte d'arboriculteurs). Elle a aussi développé trois gammes de jus, nectars et desserts de fruits à sa marque (dont une bio), commercialisée en RHD (collective et commerciale, cafés, étoilés), en commerce traditionnel et GMS. Elle s'appuie sur un large réseau d'arboriculteurs de la région AJURA pour son sourcing. Sourçant également en local ses fruits, Renzo (2 M€ en 2023) commercialise ses glaces et sorbets artisanaux auprès de restaurateurs (essentiellement de la région), de grossistes (produits finis ou semi-finis) et dans sa boutique. **PG**