

## Bissardon fête ses 30 ans avec le rachat du glacier savoyard Renzo

Il s'agit de la première opération de croissance externe pour l'entreprise fondée par Jean-Louis Bissardon en 1994. La Maison « Bissardon Jus de Fruits », basée à Saint-Paul-en-Jarez dans le Gier annonce en effet une diversification de ses activités en ayant fait l'acquisition de la société Renzo, « artisan glacier » situé à Viviers-du-Lac (Savoie). Un peu plus qu'un « petit commerce » avec ses 10 salariés et 2 M€ de CA auquel le rachat devrait, à terme, donner une autre dimension. Derrière la propriété de Bissardon, il y a Antoine Pichat associée à la puissance du fonds d'investissement

[Solexia](#).



Antoine Pichat, directeur de Maison Bissardon tenant devant Renzo deux produits des deux sociétés respectives. ©Solexia

Qu'il est loin le temps de Chagnon. C'est dans ce village des coteaux du Jarez, à quelques kilomètres au nord de Rive-de-Gier que Jean-Louis Bissardon, parti depuis naviguer sur des flots moins sucrés (il est actuellement derrière le rejaillissement des [eaux de Montarcher](#)) a fondé sa société éponyme. C'était en 1994 : voilà donc trois décennies déjà. Et déjà en grande partie pour du travail « à façon » : transformer, pour le compte d'autrui, ici d'arboriculteurs très présents dans le Jarez, des fruits en jus, nectars, purées et compotes de fruits. Mais aussi pour lancer sa propre gamme premium de jus et nectars de fruits. Son créneau fabrication traditionnelle à partir de fruits en grande partie produits localement et une vente empruntant différents canaux de distribution, auprès du grand public fait mouche.

Après avoir créé un second site de production en 2004 à Saint-Laurent-d'Agnay, dans le Rhône mais tout près du Jarez et d'autres arboriculteurs, la production avait été regroupée en 2014 dans une nouvelle usine de 3 000 m<sup>2</sup> à Saint-Paul-en-Jarez, commune du Gier. Les étapes suivantes ? Le lancement de la gamme l'Arbre à Jus en 2014 puis de nouvelles lignes de production en 2014 avant qu'en 2018, Antoine Pichat ne s'associe à Hervé Kratiroff et Eric Versini du fonds d'investissement basé à Lyon, Solexia pour prendre la direction de la société. Impossible de connaître la répartition du capital entre les deux, « *non communicable* ». Solexia possède en tout cas une solide puissance financière ayant accumulé l'acquisition d'entreprises depuis 2005, ses dirigeants assurant à nos confrères de *Lyon Entreprises* en février 2021 ne pas chercher « *la plus-value à court-terme, mais nous inscrire dans la durée* ».

## Bissardon, membre d'un petit pôle agroalimentaire

Derrière Solexia fin 2023, 14 entreprises différentes cumulant 514 salariés, 57 M€ de fonds propres, 129,7 M€ de chiffre d'affaires (113 en 2023). Bissardon est une des 10 PME composant son « pôle agroalimentaire » (Solexia Agro créée en 2012). Depuis l'intégration de la société ligérienne, celle-ci a vu des opérations d'enrichissement et de modernisation de ses outils de production, le lancement d'une gamme 100 % bio, l'acquisition d'un entrepôt logistique à L'Horme ou encore sans omettre l'obtention de quelques médailles au Concours général agricole l'obtention l'an passé de la certification « IFS Food v7 » permettant d'ambitionner des ventes en Amérique du Nord. Aujourd'hui, la Maison Bissardon, en extension progressive, compte 32 salariés et a réalisé un chiffre d'affaires de 8,4 M€ en 2023. « *Nous sommes parvenus à dépasser notre chiffre d'affaires d'avant Covid qui était de 7,5 M€ en 2019 (il était à 6,2 M€ en 2021, Ndlr)* », précise pour If Antoine Pichat. Une activité à 50 %, comme depuis les origines, tournée vers le « à façon », c'est-à-dire pour autrui en marque blanche.



En 2023, Bissardon produisait au rythme de 6 millions de bouteilles. ©Solexia

Et donc pour les 50 % restants à travers ses trois propres gammes : « Bissardon » vendue dans les cafés et hôtels, restaurants gastronomiques et étoilés, cavistes, épiceries fines, boulangeries/pâtisseries (une trentaine de jus de fruits différents, sinon mixés) ; « Arbre à Jus » disponible en restauration hors foyers et en grande distribution (16 types de jus de fruit + 7 de compotes) et enfin le bio Bio les Coeurs (100% bio, 12 types) vendue via tous ses canaux de distribution. Des jus, des compotes obtenus à partir de la production de plus de 250 arboriculteurs partenaires. Ils sont « *issus d'exploitations familiales, 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 km autour de Saint-Paul-en-Jarez (ce qui ne concerne pas bien sûr par ses produits à base d'agrumes et fruits exotiques, Ndlr). 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.* »

## Quelles ambitions derrière ?

La PME disait produire au rythme de 6 millions de bouteilles par an en 2023. Plus qu'un strict plan de croissance externe à suivre, c'est le fruit d'une rencontre, d'une opportunité qui a poussé Antoine Pichat, dit-il, à s'intéresser au rachat, effectif depuis le 1<sup>er</sup> juillet, de Renzo Artisan Glacier à Viviers-du-Lac, entre Aix et Chambéry en Savoie, d'où, ce n'est pas anodin, le chef d'entreprise est originaire. « *Oui, cela nous amène une diversification d'activités, de débouchés peut-être aussi mais Renzo a déjà ses partenaires de qualité pour faire son travail de qualité et nous ne sommes sûrement pas là pour tout*

*changer parce que nous arrivons. Cela faisait sens aussi autour d'éléments, de valeurs communes », explique-t-il. A commencer par une fabrication traditionnelle artisanale ainsi qu'une alimentation en fruits de la région sourcée aussi. Initialement nommée « L'Artisan Glacier », la société savoyarde, créée en 2012 est devenue « Renzo, L'Artisan Glacier » en 2016 du prénom du grand-père du fondateur.*



Renzo produit des glaces haut de gamme en bac mais aussi des desserts glacés. @Studio Mandarine

Elle compte 10 salariés pour un CA à 2 M€ en 2023 et fabrique des crèmes glacées et sorbets en bacs mais aussi (pour 20 % de son activité) des desserts glacés en vente directe à sa boutique. Les glaces sont aussi vendues auprès de professionnels restaurateurs (essentiellement de la région) ou encore de grossistes (produits finis ou semi-finis). Ses salariés sont aussi pâtisseries. Quelles ambitions nourrissent Antoine Pichat et Solexia en intégrant un glacier ? Aller jusqu'à concurrencer des entreprises déjà existantes sur les glaces haut de gamme comme celles produites dans le Forez par la Ferme des délices ? Ou plus encore, celles d'HDG (Reventin-Vaugris, Isère) vendues au sein de la grande distribution ? *« 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. »*

Après quoi, l'intégration de la production de Renzo dans une partie, sinon, l'ensemble des canaux de distribution de Bissardon, sera franchement déterminée.