

LES VERGERS  
**boiron**®

MIXOLOGIE

# GUIDE D'USAGE

*solutions fruits*  
SURGELEES & AMBIANTES



la créativité  
au bout  
des doigts

TASTE  
MATTERS

PARTENAIRE OFFICIEL

THE  
WORLD'S  
**50**  
BEST  
BARS  
2025

## GUIDE D'USAGE SOMMAIRE

GUIDES RECETTES  
RECETTES COCKTAILS  
TIPS & ASTUCES

MOT D'EXPERT 4

CORDIALS 6

SIROPS 12

SHRUBS 18

SODAS 24

LES VERGERS BOIRON 30

NOS ENGAGEMENTS 32

FRUITOLOGIE® 34



## LUIS *Inchaurreaga*

FORMATEUR À LA PERFECTSERVE COMPANY SCHOOL.  
PROPRIÉTAIRE DE LA HOUSE OF MIXOLOGY  
& PROPRIÉTAIRE DU FANTASTIC BAR, MADRID.

Avec plus de 25 ans d'expérience en mixologie, Luis est le propriétaire de House of Mixology, l'une des meilleures écoles de bartending d'Europe, où il inspire et forme les futurs bartenders. Depuis 2004, il crée des expériences de cocktails exclusives pour des marques mondiales renommées, redéfinissant le luxe dans le monde du cocktails.

En 2021, il a été nommé meilleur bartender d'Espagne lors de la compétition World Class, témoignant de sa passion pour l'innovation et l'excellence. Il est également l'auteur de *Más allá del cóctel*, un livre présentant des recettes créatives utilisant les purées Les vergers Boiron.

Expert en sommellerie, spécialiste du thé et connaisseur de spiritueux, il dirige également une société de conseil qui transforme les programmes de boissons à travers l'Espagne, élevant les standards de la mixologie à tous les niveaux.

Fort de plus de 25 ans d'expérience dans le bartending, mon partenariat avec Les vergers Boiron repose sur un engagement commun pour la qualité et l'innovation. Leur engagement envers la qualité et l'innovation en fait des leaders des purées de fruits, me permettant de créer des cocktails avec une cohérence et une excellence inégalées.

Leurs purées polyvalentes permettent de réaliser des boissons aussi bien classiques qu'innovantes, et leur gamme ambiante est une révolution pour l'industrie, offrant une longue durée de conservation sans compromettre la saveur ou la texture. Une fois ouvertes, elles conservent une qualité parfaite lorsqu'elles sont réfrigérées.

Les purées Les vergers Boiron garantissent non seulement un goût et une texture exceptionnels, mais elles permettent également de gagner du temps, d'optimiser les ressources et d'assurer une qualité constante – des atouts essentiels pour tout professionnel.



LA GAMME AMBIANTE EST UNE *solution révolutionnaire* POUR LES MIXOLOGISTES EN QUÊTE D'EFFICACITÉ ET DE CRÉATIVITÉ

Ces purées ne nécessitent pas de réfrigération pour le stockage, offrant ainsi une flexibilité pour les événements en extérieur ou les bars mobiles. Une fois ouvertes, elles doivent être réfrigérées, mais conservent la même qualité exceptionnelle. Cela permet de réduire les coûts opérationnels et d'élargir les possibilités pour des concepts de bars polyvalents.



## CORDIALS

Les cordials sont réalisés en créant un sirop de fruits et en ajoutant de l'acide citrique. Cet équilibre entre douceur et acidité renforce la saveur authentique des fruits frais, rendant nos purées de fruits parfaites pour des cocktails vibrants et rafraîchissants avec une complexité harmonieuse.

## PRÉPARATION

Mélanger la purée, le sucre et l'acide citrique dans un blender. Filtrer et mettre en bouteille.

### AMBIANTE

SAVEUR	BRIX	SUCRE	ACIDE CITRIQUE
FRAISE	8.0	420g	5g
FRAMBOISE	10.0	400g	5g
PÊCHE BLANCHE	12.0	380g	7g
PASSION	13.0	370g	5g
ANANAS	13.0	370g	7g
MANGUE	15.0	350g	7g

## CORDIALS

SAVEUR	BRIX	SUCRE	ACIDE CITRIQUE
PÊCHE DE VIGNE	13.0	370g	7g
MARRON & VANILLE	32.0	180g	10g
QUETSCHÉ	20.0	300g	6g
KIWI	13.0	370g	7g
MELON	12.0	380g	8g
MIRABELLE	18.0	320g	10g
FIGUE	21.0	290g	7g
RHUBARBE	4.0	460g	5g
ARGOUSIER	10.0	400g	5g
PASTÈQUE	9.0	410g	9g

SAVEUR	BRIX	SUCRE	ACIDE CITRIQUE
BERGAMOTE	9.0	410g	5g
ORANGE SANGUINE	12.0	380g	7g
KALAMANSI	8.0	420g	5g
CITRON	8.0	420g	5g
CITRON VERT	9.0	410g	5g
MANDARINE	11.0	390g	7g
ORANGE & ORANGE AMÈRE	18.0	320g	7g
CLÉMENTINE DE CORSE IGP	11.0	390g	7g
ORANGE SANGUINE DE SICILE IGP	12.0	380g	7g
CITRON DE SYRACUSE IGP	8.0	420g	5g
PAMPLEMOUSSE ROSE	11.0	390g	7g
YUZU	9.0	410g	5g

SAVEUR	BRIX	SUCRE	ACIDE CITRIQUE
FRUITS ROUGES	12.0	380g	6g
MYRTILLE	12.0	380g	5g
MÛRE	13.0	370g	6g
CASSIS	18.0	320g	6g
CERISE NOIRE	22.0	280g	8g
FRAISE MARA DES BOIS	10.0	400g	6g
GRIOTTE	19.0	310g	7g
GRENADE	14.0	360g	6g
FRAMBOISE AVEC SUCRE AJOUTÉ	20.0	300g	5g
FRAMBOISE	11.0	390g	5g
GROSEILLE	12.0	380g	6g
FRAISE AVEC SUCRE AJOUTÉ	18.0	320g	5g
FRAISE	8.0	420g	9g
FRAISE DES BOIS	9.0	410g	5g

SAVEUR	BRIX	SUCRE	ACIDE CITRIQUE
4 FRUITS TROPICAUX	15.0	350g	7g
BANANE	23.0	270g	10g
COCKTAIL CARAÏBES AU RHUM	20.0	300g	8g
COCO AVEC SUCRE AJOUTÉ	20.0	300g	10g
GINGEMBRE (SPÉCIALITÉ)	14.0	360g	7g
GOYAVE	9.0	410g	7g
LITCHI	16.0	340g	8g
MANGUE	19.0	310g	7g
PAPAYE	9.0	410g	7g
PASSION	13.0	370g	5g
ANANAS	15.0	350g	7g

### FRUITS DU VERGER SURGELÉE

### AGRUMES SURGELÉE

### FRUITS ROUGES SURGELÉE

### FRUITS TROPICAUX SURGELÉE

# BANANE & YUZU DAIQUIRI

CORDIALS



LES VERGERS BOIRON  
PURÉES DE FRUITS SURGELÉES

banane  
yuzu



## SERVICE

VERRE :  
GOBELET

GLACE :  
GLACE PILÉE

GARNITURE :  
RONDELLE DE BANANE

# BANANE & YUZU

## *Daiquiri*

## recette

### INGRÉDIENTS

RHUM VIEILLI JAMAÏCAIN	60 ml
CORDIAL BANANE	60 ml
PURÉE SURGELÉE DE YUZU	10 ml

### MÉTHODE

Mélanger tous les ingrédients avec de la glace pilée.



## SIROPS

Les sirops sont utilisés comme édulcorants dans les cocktails, suivant le ratio classique de 1:1 en poids entre l'eau et le sucre. En ajoutant de la purée de fruits, ces sirops apportent à la fois saveur et douceur. Mes sirops contiennent du sucre supplémentaire en plus de la douceur naturelle des fruits, garantissant un produit final équilibré avec des proportions égales de sucre et de purée en poids pour un mélange constant.

## PRÉPARATION

Mélanger 500 g de la purée sélectionnée et le sucre dans un blender, filtrer et mettre en bouteille.

## AMBIANTE

SAVEUR	BRIX	SUCRE
FRAISE	8.0	420g
FRAMBOISE	10.0	400g
PÊCHE BLANCHE	12.0	380g
ANANAS	13.0	370g
PASSION	13.0	370g
MANGUE	15.0	350g

## SIROPS

SAVEUR	BRIX	SUCRE
PÊCHE DE VIGNE	13.0	370g
MARRON & VANILLE	32.0	180g
QUETSCHÉ	20.0	300g
KIWI	13.0	370g
MELON	12.0	380g
MIRABELLE	18.0	320g
FIGUE	21.0	290g
RHUBARBE	4.0	460g
ARGOUSIER	10.0	400g
PASTÈQUE	9.0	410g

SAVEUR	BRIX	SUCRE
BERGAMOTE	9.0	410g
ORANGE SANGUINE	12.0	380g
KALAMANSI	8.0	420g
CITRON	8.0	420g
CITRON VERT	9.0	410g
MANDARINE	11.0	390g
ORANGE & ORANGE AMÈRE	18.0	320g
CLÉMENTINE DE CORSE IGP	11.0	390g
ORANGE SANGUINE DE SICILE IGP	12.0	380g
CITRON DE SYRACUSE IGP	8.0	420g
PAMPLEMOUSSE ROSE	11.0	390g
YUZU	9.0	410g

SAVEUR	BRIX	SUCRE
FRUITS ROUGES	12.0	380g
MYRTILLE	12.0	380g
MÛRE	13.0	370g
CASSIS	18.0	320g
CERISE NOIRE	22.0	280g
FRAISE MARA DES BOIS	10.0	400g
GRIOTTE	19.0	310g
GRENADE	14.0	360g
FRAMBOISE AVEC SUCRE AJOUTÉ	20.0	300g
FRAMBOISE	11.0	390g
GROSEILLE	12.0	380g
FRAISE AVEC SUCRE AJOUTÉ	18.0	320g
FRAISE	8.0	420g
FRAISE DES BOIS	9.0	410g

SAVEUR	BRIX	SUCRE
4 FRUITS TROPICAUX	15.0	350g
BANANE	23.0	270g
COCKTAIL CARAÏBES AU RHUM	20.0	300g
COCO AVEC SUCRE AJOUTÉ	20.0	300g
GINGEMBRE (SPÉCIALITÉ)	14.0	360g
GOYAVE	9.0	410g
LITCHI	16.0	340g
MANGUE	19.0	310g
PAPAYE	9.0	410g
PASSION	13.0	370g
ANANAS	15.0	350g

FRUITS DU VERGER  
SURGELÉE

AGRUMES  
SURGELÉE

FRUITS ROUGES  
SURGELÉE

FRUITS TROPICAUX  
SURGELÉE



LES VERGERS BOIRON  
PURÉE DE FRUITS SURGELÉE  
*groseille*



**SERVICE**

**VERRE :**  
COUPETTE

**GLACE :**  
SANS

**GARNITURE :**  
GROSEILLE

**MARTINI**  
*Groseille*

*recette*

**INGRÉDIENTS**

VODKA	60 ml
JUS DE CITRON FRAIS	25 ml
<b>SIROP DE GROSEILLES</b>	25 ml
LIQUEUR DE CHAMBORD	10 ml

**MÉTHODE**

Shaker tous les ingrédients avec de la glace et double strain dans un verre à coupette réfrigéré.



## SHRUBS

Les shrubs sont élaborés à partir de purées de fruits, de sucre et de vinaigre, avec des vinaigres différents choisis pour compléter chaque fruit. Ils offrent une saveur fruitée fraîche et authentique, accompagnée d'une acidité prononcée, ce qui en fait le parfait complément des agrumes dans les cocktails.

## PRÉPARATION

Mélanger la purée, le sucre et le vinaigre choisi dans un blender. Mixer jusqu'à ce que le sucre soit dissous, filtrer et mettre en bouteille.

## AMBIANTE

SAVEUR	BRIX	SUCRE	VINAIGRE	TYPE DE VINAIGRE
FRAISE	8.0	420g	460g	POMME OU MÉLANGE*
FRAMBOISE	10.0	400g	450g	POMME OU MÉLANGE*
PÊCHE BLANCHE	12.0	380g	440g	POMME/VIN BLANC
ANANAS	13.0	370g	435g	POMME/VIN BLANC
PASSION	13.0	370g	435g	POMME/VIN BLANC
MANGUE	15.0	350g	425g	POMME/VIN BLANC

## SHRUBS

SAVEUR	BRIX	SUCRE	VINAIGRE	TYPE DE VINAIGRE
MARRON & VANILLE	32.0	180g	340g	POMME/VIN BLANC
QUETSCHÉ	20.0	300g	360g	POMME/VIN BLANC
KIWI	13.0	370g	435g	POMME/VIN BLANC
MELON	12.0	380g	440g	POMME/VIN BLANC
MIRABELLE	18.0	320g	410g	POMME/VIN BLANC
FIGUE	21.0	290g	395g	POMME/VIN BLANC
RHUBARBE	4.0	460g	430g	POMME/VIN BLANC
ARGOUSIER	10.0	400g	450g	POMME/VIN BLANC
PASTÈQUE	9.0	410g	455g	POMME/VIN BLANC

SAVEUR	BRIX	SUCRE	VINAIGRE	TYPE DE VINAIGRE
BERGAMOTE	9.0	410g	410g	POMME/VIN BLANC
ORANGE SANGUINE	12.0	380g	440g	POMME/VIN BLANC
KALAMANSI	8.0	420g	415g	POMME/VIN BLANC
CITRON	8.0	420g	415g	POMME/VIN BLANC
CITRON VERT	9.0	410g	410g	POMME/VIN BLANC
MANDARINE	11.0	390g	445g	POMME/VIN BLANC
ORANGE & ORANGE AMÈRE	18.0	320g	410g	POMME/VIN BLANC
CLÉMENTINE DE CORSE IGP	11.0	390g	445g	POMME/VIN BLANC
ORANGE SANGUINE DE SICILE IGP	12.0	380g	440g	POMME/VIN BLANC
CITRON DE SYRACUSE IGP	8.0	420g	460g	POMME/VIN BLANC
PAMPLEMOUSSE ROSE	11.0	390g	445g	POMME/VIN BLANC
YUZU	9.0	410g	410g	POMME/VIN BLANC

SAVEUR	BRIX	SUCRE	VINAIGRE	TYPE DE VINAIGRE
FRUITS ROUGES	12.0	380g	440g	POMME/VIN BLANC
MYRTILLE	12.0	380g	440g	POMME/VIN BLANC/VIN ROUGE
MÛRE	13.0	370g	435g	POMME/VIN BLANC
CASSIS	18.0	320g	410g	POMME/VIN BLANC/VIN ROUGE
CERISE NOIRE	22.0	280g	390g	POMME/VIN BLANC/VIN ROUGE
FRAISE MARA DES BOIS	10.0	400g	450g	POMME/VIN BLANC
GRIOTTE	19.0	310g	405g	POMME/VIN BLANC/VIN ROUGE
GRENADE	14.0	360g	430g	POMME/VIN BLANC
FRAMBOISE AVEC SUCRE AJOUTÉ	20.0	300g	400g	POMME/VIN BLANC
FRAMBOISE	11.0	390g	445g	POMME OU MÉLANGE*
GROSEILLE	12.0	380g	440g	POMME/VIN BLANC/VIN ROUGE
FRAISE AVEC SUCRE AJOUTÉ	18.0	320g	410g	POMME/VIN BLANC
FRAISE	8.0	420g	460g	POMME OU MÉLANGE*
FRAISE DES BOIS	9.0	410g	455g	POMME/VIN BLANC

SAVEUR	BRIX	SUCRE	VINAIGRE	TYPE DE VINAIGRE
4 FRUITS TROPICAUX	15.0	350g	425g	POMME/VIN BLANC
BANANE	23.0	270g	385g	POMME OU MÉLANGE*
COCKTAIL CARAÏBES AU RHUM	20.0	300g	400g	POMME/VIN BLANC
COCO AVEC SUCRE AJOUTÉ	20.0	300g	400g	POMME/VIN BLANC
GINGEMBRE (SPÉCIALITÉ)	14.0	360g	430g	POMME/VIN BLANC
GOYAVE	9.0	410g	455g	POMME OU MÉLANGE*
LITCHI	16.0	340g	420g	POMME/VIN BLANC
MANGUE	19.0	310g	405g	POMME/VIN BLANC
PAPAYE	9.0	410g	455g	POMME/VIN BLANC
PASSION	13.0	370g	435g	POMME/VIN BLANC
ANANAS	15.0	350g	425g	POMME/VIN BLANC

FRUITS DU VERGER  
SURGELÉE

AGRUMES  
SURGELÉE

FRUITS ROUGES  
SURGELÉE

FRUITS TROPICAUX  
SURGELÉE

\*MÉLANGE DE VINAIGRES : 70% VINAIGRE DE POMME + 30% VINAIGRE DE XÉRÈS

# MANGUE & FRUIT DE LA PASSION SHRUBS



mangue  
passion



## SERVICE

VERRE :  
OLD FASHIONED

GLACE :  
SANS

GARNITURE :  
RONDELLE DE CITRON VERT

# MANGUE & FRUIT DE LA PASSION

*Caipirinha*

## recette

### INGRÉDIENTS

CACHAÇA	60 ml
CITRON VERT	1/2
<b>PURÉE SURGELÉE DE MANGUE</b>	20 ml
<b>SHRUB PASSION</b>	15 ml
SIROP DE SUCRE	20 ml

### MÉTHODE

Couper le citron vert en deux et retirer le cœur de chaque moitié en coupant un sillon en forme de V. Couper une moitié de citron vert (une moitié par boisson) en 3 quartiers et couper chaque quartier en deux. Écraser le citron vert coupé et le sirop de sucre dans le verre. Ajouter tous les ingrédients, remplir le verre de glace pilée et secouer pour bien mélanger.



## SODAS

Nos sodas maison à base de purées de fruits sont réalisés en carbonatant de la purée de fruits (ou une version diluée) et de l'eau. Ces sodas révèlent toute la saveur des fruits, tout en apportant l'effervescence qui leur confère leur caractère unique.

### PRÉPARATION SODA

Passer la purée au tamis pour en retirer toute la pulpe et les fibres

Verser la purée filtrée dans un siphon à soda de 1L

Ajouter de l'eau et du sirop simple si nécessaire

Fermer le siphon à soda et secouer pour mélanger tous les ingrédients

Ajouter 1 cartouche de CO2 et charger

Placer le siphon au congélateur jusqu'à utilisation

## SODAS

SAVEUR	PURÉE	EAU	SIROP SIMPLE
BERGAMOTE	400g	300g	100ml
ORANGE SANGUINE	800g		40ml
KALAMANSI	400g	300g	100ml
MANDARINE	800g		40ml
ORANGE & ORANGE AMÈRE	800g		40ml
PASSION	550g	250g	50ml
CLÉMENTINE DE CORSE IGP	800g		30ml
ORANGE SANGUINE DE SICILE IGP	800g		
PAMPLEMOUSSE ROSE	800g		40ml
GRENADE	800g		
FIGUE	600g	200g	30ml
SUDACHI	400g	300g	100ml
YUZU	400g	300g	100ml

### SURGELÉE

SAVEUR	PURÉE	EAU	SIROP SIMPLE
ORANGE SANGUINE	800g		40ml
PASSION	550g	250g	50ml

### AMBIANTE

## POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS, VOICI QUELQUES

### tips

Utiliser un siphon de 1 litre.

Garder tous les ingrédients froids et réfrigérer le siphon après l'avoir chargé (2-3 heures).

Filter la purée à travers un chinois pour éliminer la pulpe et les fibres, qui peuvent affecter la carbonatation.

Utiliser des cartouches de CO2 de haute qualité pour obtenir l'effervescence parfaite.



LES VERGERS BOIRON  
PURÉES DE FRUITS SURGELÉES

*papaye  
mandarine*



#### SERVICE

VERRE :  
HIGHBALL

GLACE :  
CUBES

GARNITURE :  
TRANCHE DE PAPAYE

# PAPAYE & MANDARINE

*FIZZ*

## *recette*

### INGRÉDIENTS

LONDON DRY GIN	60 ml
<b>PURÉE SURGELÉE DE PAPAYE</b>	30 ml
JUS DE CITRON FRAIS	30 ml
SIROP DE SUCRE	20 ml
<b>COMPLÉTER AVEC DU SODA À LA MANDARINE</b>	

### MÉTHODE

Shaker tous les ingrédients avec de la glace, double strain dans un verre highball rempli de glace et compléter avec du soda à la mandarine. Mélanger doucement.

1942

La famille Boiron débute une activité de négoce de fruits en Ardèche, France.

1970

Invention de la purée de fruits surgelée : une révolution pour les artisans. Les vergers Boiron commencent à se développer à l'international.

2009

Regroupement des activités sur le site de Valence au cœur des vergers de la Drôme.

2017

Ouverture d'un bureau à Hong Kong et création d'une filiale aux Etats-Unis.

2019

Nos experts inventent la Fruitologie®, une aide à la créativité.

2020

Lancement de la gamme ambiante pour les bartenders.

2024

Les vergers Boiron deviennent Société à Mission, avec une raison d'être ancrée dans nos statuts.

2025

Nous dévoilons notre nouvelle identité visuelle de packaging.

# Cultivons l'excellence fruit

UNE ENTREPRISE FAMILIALE DEPUIS PLUS DE 80 ANS

## 80 ans d'excellence, de la pâtisserie à la mixologie.

Depuis plus de 80 ans, Les vergers Boiron sont un partenaire de confiance pour les chefs pâtissiers du monde entier, célébré pour son engagement sans compromis envers la qualité, la créativité et la précision. En tant qu'entreprise familiale, notre héritage repose sur le fruit, l'innovation et le soutien aux artisans les plus exigeants.

Aujourd'hui, nous apportons aussi cet esprit d'excellence dans le monde de la mixologie. La pâtisserie et la mixologie partagent une connexion profonde : la recherche des saveurs parfaites, l'art de la création et le désir de plaire à travers chaque détail. En plaçant des fruits de qualité au cœur des cocktails, nous visons à aider les bartenders à créer des expériences exceptionnelles, repoussant les limites du goût et de la créativité – parce que le goût compte.

En tant que société à mission avec un programme RSE ambitieux, nous sommes également engagés envers la durabilité, le partage et l'innovation, garantissant que chaque purée respecte non seulement les normes les plus élevées, mais contribue également à un avenir meilleur.

Laissez ce tableau métier vous guider vers des solutions fruitées exceptionnelles, conçues pour inspirer votre créativité et sublimer chaque cocktail. En collaborant ensemble, nous pouvons transformer chaque verre en une histoire de passion et de précision.

Que cette année soit celle de nouvelles conversations autour de cocktails fruités !

Cultivons l'excellence fruit.

ALAIN BOIRON, *Président*  
GRÉGORY WATINE, *Directeur général*

L'EXCELLENCE À CHAQUE ÉTAPE

Comme un cercle vertueux, l'excellence résulte d'une succession d'actions menées dans une volonté de faire toujours mieux, à chaque étape.

**SÉLECTIONNER**  
les meilleurs fruits dans le monde

Tout commence par le travail minutieux de nos sourceurs, qui décèlent les meilleurs terroirs et les plus belles variétés de fruits à travers le monde.

**ASSEMBLER**  
un art et une expertise unique

Une fois les fruits classifiés selon leurs propriétés, nos experts assemblent plusieurs lots de variétés, de récoltes ou d'origines différentes. En résulte des purées de fruits au goût, à la qualité et à la texture constante.

**TRANSFORMER**  
en s'adaptant aux spécificités de chaque fruit

Afin de respecter les propriétés organoleptiques et l'intensité des saveurs des fruits, chaque fruit fait l'objet d'un processus spécifique de transformation.

**SERVIR**  
des solutions fruits d'excellence dans le monde entier

Notre réseau de distribution est solidement organisé à travers le monde et permet ainsi aux bartenders de disposer de nos solutions fruits toute l'année, où qu'ils soient.

**INSPIRER**  
les bartenders exigeants

Nos produits et notre expertise en Fruitologie® offrent des ingrédients de première qualité qui inspirent la créativité et permettent aux bartenders d'élever leurs cocktails vers de nouveaux sommets, tout en créant des expériences inoubliables.

CHIFFRES CLÉS DE 2024

**+80**  
PAYS  
DISTRIBUÉS

**60**  
SAVEURS

**+19000**  
TONNES DE SOLUTIONS  
FRUITS VENDUES PAR AN

**127**  
RÉFÉRENCES

**240**  
SALARIÉS

Construisons

Participons

Inspirons

Fédérons

## NOS AMBITIONS

### des filières fruits durables et résilientes

Privilégier le sourcing France, 10% des volumes achetés en 2023  
**15% des volumes achetés d'origine française**

Accompagner la transition agroécologique des filières durables  
**25% de nos achats fruits issus d'agriculture durable\***

Adresser les risques sociaux et environnementaux sur notre chaîne de valeur amont  
**100% de nos filières font l'objet d'une analyse de risques RSE\*\* et de plans d'actions auprès de nos fournisseurs**

### à la sobriété carbone et à l'usage conscient des ressources

Améliorer notre empreinte énergétique  
**100% d'énergie d'origine renouvelable**

Réduire la consommation d'eau dans nos process  
**/4 quantité d'eau/kg produit**

Réduire l'usage du plastique dans nos emballages  
**- 80% de plastique/kg vendu**

### une gastronomie fruitée et engagée

Développer une offre responsable  
**100% des nouveaux produits ou des produits rénovés ont un bénéfice environnemental et/ou social qualifié d'ici 2025**

Être prescripteur d'une mixologie engagée  
**100% de nos commerciaux, chefs et bartenders partenaires formés à être ambassadeurs de nos engagements de marque d'ici 2026**

Transmettre nos savoir-faire à travers la Fruitologie®  
**100% de nos ambassadeurs et commerciaux deviennent acteurs de cette transmission en 2026**

### un écosystème éveillé et inspirant

Être une entreprise où il fait bon travailler et qui développe une culture de confiance  
**Certifié GPTW en 2024, pour la 3<sup>ème</sup> année consécutive**

Rayonner en tant qu'acteur engagé  
**Membre de la Convention des Entreprises pour le Climat depuis 2021**  
**Membre de Continuum\*\*\* depuis 2023**

Inciter nos collaborateurs à devenir acteurs du changement  
**Sensibilisation des nouveaux entrants au dérèglement climatique (Fresque du Climat) ainsi qu'aux engagements RSE\*\* de l'entreprise**

\* Selon des référentiels reconnus \*\* RSE : Responsabilité Sociétale des Entreprises \*\*\* Un club d'entreprises engagées pour la nature

## ENGAGEONS-NOUS POUR UN MONDE FERTILE

### UNE MISSION D'ENTREPRISE

En 2024, Les vergers Boiron deviennent Société à mission. Nous intégrons volontairement des ambitions sociales et environnementales au cœur de notre modèle et ancrons une raison d'être dans nos statuts. Dorénavant, la feuille de route pour réaliser notre mission sera revue et auditée annuellement. Un véritable choix et un engagement de notre part.

## "Nous œuvrons pour une gastronomie fruitée, créatrice de liens et qui prend soin du Vivant"



*Forts de plus de 80 ans d'expertise, nous répondons fièrement aux exigences des artisans du goût grâce à la qualité de nos produits, tout en reconnaissant notre responsabilité d'aller encore plus loin. Pour nous, le fruit est à l'origine de tout – le lien qui nous connecte les uns aux autres et à la nature. C'est pourquoi nous sommes animés par une vision de la gastronomie fruitée qui nourrit la vie et favorise la convivialité.*

Grégory Watine, Directeur général



### 1 STRATÉGIE RSE

Initiée en 2021, notre stratégie RSE\*\* "Care for the future" s'organise en 4 piliers, afin de transformer nos intentions en actions. En construisant des filières durables et en limitant notre empreinte environnementale, nous soutenons une gastronomie fruitée et engagée. Cette démarche s'inscrit au sein d'un écosystème éveillé, qui implique et inspire toutes nos parties prenantes.



*Nous nous engageons dans le développement de l'entreprise en conscience des enjeux qui nous lient au monde agricole et au vivant au sens large. Ce ne sont pas que des mots, nous nous engageons réellement et ouvrons la voie à suivre avec des objectifs sincères et ambitieux.*

Christine Sarzier, Directrice Filière fruits & Engagement durable.

# un outil d'aide FRUITOLOGIE® à la créativité

La Fruitologie® est une discipline créée par nos experts et déposée en 2019.

Dédiée à l'étude du fruit et de sa transformation en purées, la Fruitologie® prend en compte une large gamme de facteurs, y compris le contexte historique, les critères scientifiques et les caractéristiques gustatives qui définissent l'essence du fruit. Cette science innovante repose sur les principes de l'analyse sensorielle – une discipline scientifique qui utilise l'humain comme "outil de mesure" pour évaluer les caractéristiques des aliments et des boissons. En sollicitant les cinq sens – la vue, l'odorat, le toucher, le goût et l'ouïe – la Fruitologie® nous permet d'évaluer avec précision les profils complexes des solutions fruitées. Cette approche unique garantit que nos purées de fruits non seulement respectent les plus hauts standards de qualité, mais offrent également une expérience sensorielle à la fois unique et inégalée.

Comme le vin a l'œnologie et le fromage la caséologie, la purée de fruit a désormais la Fruitologie® !



*Chez Les vergers Boiron, un panel d'experts est entraîné à décrire des purées de fruits à l'aide de descripteurs préalablement définis, auxquels ils attribuent une intensité. Ces données ainsi mesurées nous permettent de mieux communiquer avec nos clients.*

Laura Nicolas, Responsable analyse sensorielle



PURÉE AMBIANTE  
*mangué*

## PROFIL ORGANOLEPTIQUE

PURÉE AMBIANTE DE MANGUE  
SANS SUCRES AJOUTÉS\*

\*Contient des sucres naturellement présents

## FRUITOLOGIE®

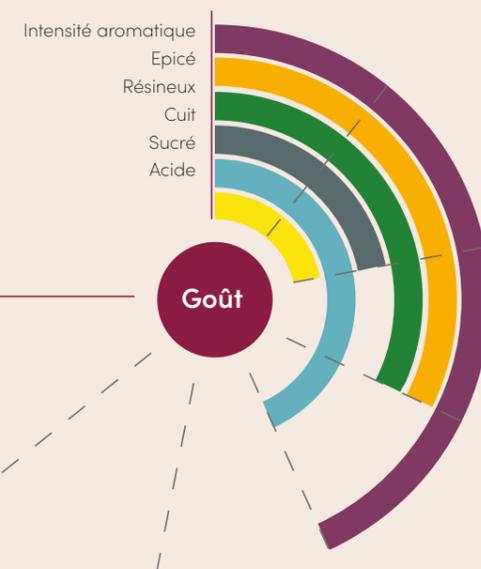
### ASPECT VISUEL

Couleur Orange ●●●●●○○○  
Viscosité ●●●●●○○○

### TEXTURE EN BOUCHE

Nappant ●●●●●○○○

## GOÛT



## pourquoi utiliser la fruitologie® ?

Disposer d'éléments de langage supplémentaires pour valoriser ses créations, auprès des convives, en apportant des précisions sur l'histoire des fruits, leurs origines, procédés de transformation et caractéristiques organoleptiques.

Décrire les sensations lors de la dégustation, en mettant des mots sur des perceptions et les subtilités de leurs appréciations.

Comparer différentes purées d'une même saveur, en définissant leurs spécificités propres.

Associer les saveurs, en créant de nouveaux mariages grâce à la maîtrise des notes aromatiques.

Développer sa créativité en s'appuyant sur un outil accessible qui facilite l'innovation.



**TASTE MATTERS**  
*libérez votre créativité*

SCANNEZ LE QR CODE POUR EN SAVOIR PLUS SUR LA FRUITOLOGIE® ET DÉCOUVREZ NOTRE UNIVERS DE SAVEURS.



LES VERGERS BOIRON  
*contactez-nous*

**LES VERGERS BOIRON**

1 rue Brillat Savarin  
26300 Châteauneuf-sur-Isère  
France

**LES VERGERS BOIRON UK**

Boiron UK Limited,  
Becket House,  
1 Lambeth Palace Road,  
London, SE1 7EU  
England

**LES VERGERS BOIRON AMERICAS**

Boiron Americas Inc.  
28-07 Jackson Avenue  
5th Floor, Long Island City, NY 11101

**LES VERGERS BOIRON ASIA**

Boiron Freres SAS Unit J,  
26/F, N56-52 TsunYip St Kwun  
Tong  
Hong-Kong



*ne manquez aucune actualités*  
[www.les-vergers-boiron.com](http://www.les-vergers-boiron.com)

NOTRE NOUVEAU SITE WEB SERA EN LIGNE EN  
JANVIER 2025, ET COMPRENDRA UN NOUVEL  
ESPACE OÙ VOUS POURREZ VOUS CONNECTER  
POUR ACCÉDER À ENCORE PLUS DE RESSOURCES !



@les\_vergers\_boiron



Les vergers Boiron