

DRAGEES REYNAUD

Confiseries

Contact

Cathy MOREL

(+33) 6 27 14 62 40

rcom@dragees-reynaud.com

dragees-reynaud.com



L'entreprise

Créée en 1956, Dragées Reynaud SAS, société par actions simplifiée, est une PME artisanale de plus de 22 employés réalisant un chiffre d'affaires de 4,3 Millions d'euros en 2024. Nous faisons partie des quatre derniers fabricants de dragées en France avec une véritable expertise dans l'enrobage.

PORTRAIT CHEF D'ENTREPRISE

Nous sommes trois associés ayant repris la société en 2023. Nous avons chacun nos domaines d'expertises à savoir Anne Otter notre directrice générale est en charge des achats, de la qualité et de la production. Raphael d'Amore est responsable de la partie technique de notre atelier. Cathy Morel est en charge de la communication, marketing et ventes France et international.

TERRITOIRE

Depuis 1956, DRAGÉES REYNAUD perpétue un savoir-faire d'exception au cœur de la Provence. Entre mer et collines, c'est dans ce territoire ensoleillé, riche en traditions gastronomiques (calissons, berlingots, nougats...) que notre maison artisanale a vu le jour et a grandi.

Nous sommes fiers d'ancrer notre production de DRAGEES et d'ENROBES CHOCOLAT dans ce terroir du Sud, terre historique de l'amande au cœur de nos produits. Ce cadre unique inspire nos créations comme nos olivettes, nos amandes enrobées chocolat & Miel, Romarin et Huile d'olive de Provence, nos croustillants enrobés chocolat lait & fleur de sel de Camargue...

Nous travaillons avec des partenaires régionaux chaque fois que possible (25% de nos clients sont basés en PACA de même que nos fournisseurs). Nous valorisons une économie de proximité et participons activement à la vie économique et sociale de notre territoire.

Labellisée PME+, notre entreprise s'inscrit dans une démarche responsable et durable, en phase avec les valeurs humaines du Sud.

MARCHÉS INTERNATIONAUX

EUROPE (Belgique), MOYEN ORIENT (Koweït, Qatar), AFRIQUE (CI, Maroc, ..)



DRAGEES REYNAUD

Confiseries

Contact

Cathy MOREL

(+33) 6 27 14 62 40

rcom@dragees-reynaud.com

dragees-reynaud.com



Produits phares

▶ Dragée Amande Avola

Incontournable du savoir-faire Reynaud, cette dragée est confectionnée à partir de l'amande Avola, originaire de Sicile.

Enrobage de sucre fin, croquant et peu sucré et légèrement vanillé, qui met en valeur la qualité exceptionnelle de l'amande.

Très appréciée pour les cérémonies haut de gamme ou les cadeaux raffinés.

▶ Enrobés Chocolat

Toute une gamme de fruits à coque (amande, noisette, nougatine, pistache...), billes de céréales sans gluten et fruits confits enrobés chocolat noir, lait, crème de nougat, caramel beurre salé.... Nous savons que le Raisin au Sauternes enrobé chocolat plait beaucoup au Japon.



CARACTÉRISTIQUE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE

- ▶ Savoir-faire traditionnel, artisanal & local : Fabrication artisanale à Marseille transmise depuis 1956 récompensé par les labels EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant) et Fabriqué à Marseille.
- ▶ Utilisation de turbines traditionnelles, permettant un enrobage lent et maîtrisé, garantissant la finesse de nos dragées.
- ▶ Maîtrise du confisage et de l'enrobage, que ce soit pour les dragées classiques, les amandes fantaisie ou les produits chocolatés.
- ▶ Sélection rigoureuse des matières premières : Amandes Avola de Sicile, réputées pour leur finesse, utilisées pour les dragées haut de gamme. Amandes de Provence pour affirmer notre enracinement à la Provence. Utilisation de concentrés de fruits et légumes afin de colorer nos dragées et enrobés chocolat.
- ▶ Expertise événementielle & sur-mesure : Spécialiste des dragées pour mariages, baptêmes, communions.
- ▶ Large choix de couleurs, formes et conditionnements adaptés aux événements festifs.
- ▶ Capacité à réaliser des produits personnalisés (mélange de couleurs, de texture...) pour les professionnels et les particuliers.

LIEUX DES POINTS DE VENTE

France entière

ENVOI D'ÉCHANTILLONS POSSIBLE ✓

EXPOSITIONS

- ▶ SIAL PARIS
- ▶ SIRHA LYON
- ▶ SALON GOURMET SELECTION PARIS
- ▶ SALON CSE MARSEILLE
- ▶ YUMMEX DUBAI
- ▶ SAOUDIA FOOD SHOW RIYAD
- ▶ ISM COLOGNE
- ▶ FANCY FOOD SHOW NEW YORK

CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Une Boutique usine à l'atelier, Chaines épicerie fine en marque propre, grossistes, grande distribution sous une marque propre, e-commerce et magasins de fêtes.

