



PONTHIER
une histoire de fruit

NOTRE VISION

La vocation

En sélectionnant et en transformant le meilleur de la nature, la Maison Ponthier s'inscrit comme un trait d'union entre les hommes qui cultivent, producteurs amoureux de leur métier, et ceux qui créent, également animés par la passion du bon.





La vocation

En sélectionnant et en transformant le meilleur de la nature, la Maison Ponthier s'inscrit comme un trait d'union entre les hommes qui cultivent, producteurs amoureux de leur métier, et ceux qui créent, également animés par la passion du bon.

L'ambition

La Maison Ponthier a pour ambition d'être la référence du marché tant sur le plan de la qualité que sur le plan de la pureté et s'adresse ainsi à tous les opérateurs premium de la gastronomie.

La vocation

En sélectionnant et en transformant le meilleur de la nature, la Maison Ponthier s'inscrit comme un trait d'union entre les hommes qui cultivent, producteurs amoureux de leur métier, et ceux qui créent, également animés par la passion du bon.

L'ambition

La Maison Ponthier a pour ambition d'être la référence du marché tant sur le plan de la qualité que sur le plan de la pureté et s'adresse ainsi à tous les opérateurs premium de la gastronomie.

La devise
« Variété,
terroir, climat »

La rencontre d'un terroir, d'un climat, d'une variété et d'un savoir-faire est une histoire, un récit raconté par la Maison Ponthier pour faire de la dégustation un voyage unique.



PONTHIER

une histoire de fruit

NOTRE HISTOIRE



1946

Création de l'entreprise
par André Ponthier

1946

1980

1990

1999

2012

2018



1980

Le marron cuit
sous vide

1946

1980

1990

1999

2012

2018



1990

1ère production de
purée de fruit surgelée

1946

1980

1990

1999

2012

2018



1999

Lancement des purées
de fruit **réfrigérées**

1946

1980

1990

1999

2012

2018



2012

Nouvelle **stratégie**
commerciale & marketing

1946

1980

1990

1999

2012

2018

2018

Ponthier rejoint
foodemotion, le pôle
gastronomie d'Ariane



1946

1980

1990

1999

2012

2018



PONTHIER
une histoire de fruit

AUJOURD'HUI

Chiffres clé 2018



93
employés



M€ 36
de chiffre d'affaires



7400
tonnes



215
références



207
millions
d'actes de
consommation
par an



7
actes de
consommation à
travers le monde
chaque seconde

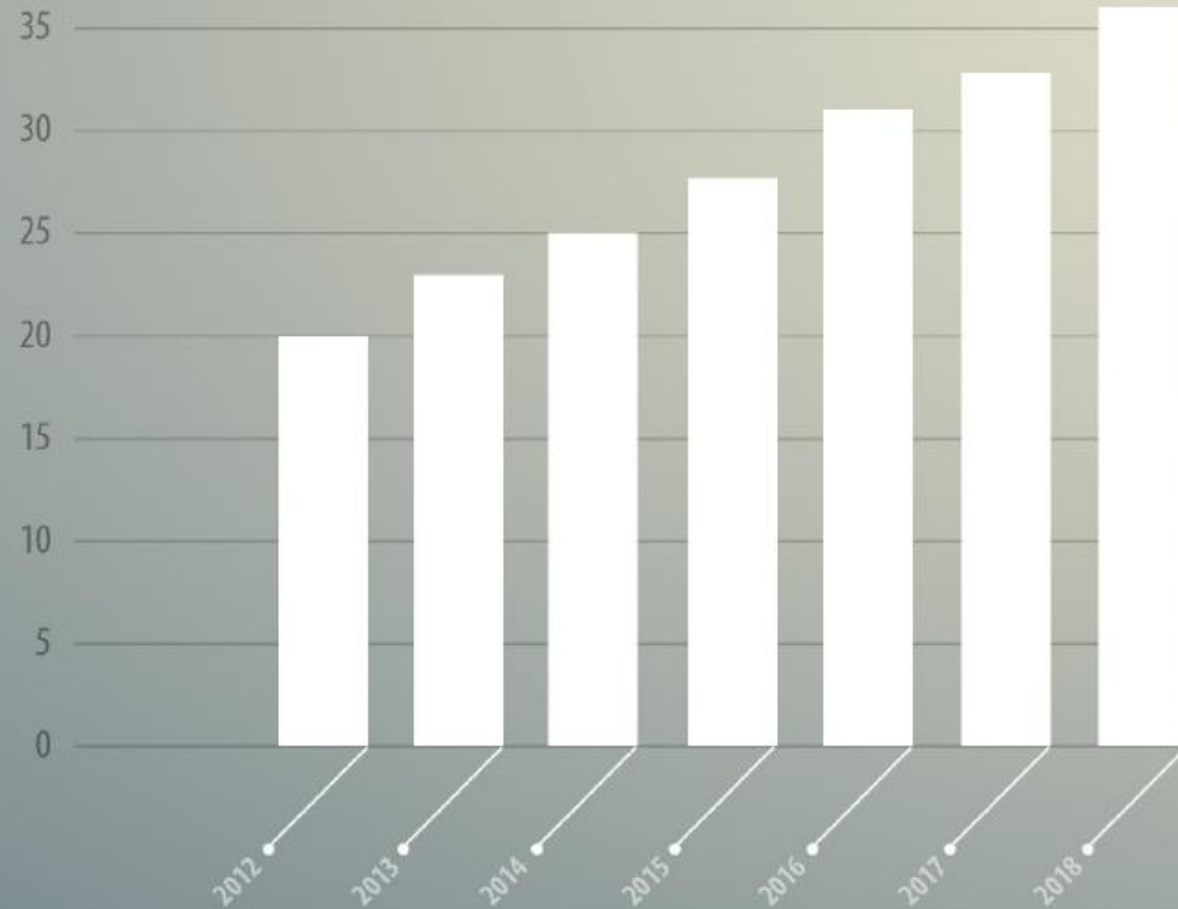
75% du chiffre d'affaires
à l'export vers **72 destinations**



Une **croissance** forte et durable

(Evolution du chiffre d'affaires de 2012 à 2018)

M €





PONTHIER
une histoire de fruit

NOS 3 GAMMES



Gamme Surgelée



Purées de fruit et légume,
coulis de fruit & fruits IQF



Gamme Réfrigérée



Purées de fruit et légume,
coulis de fruit



Gamme Marrons



Marrons cuits

Avantages de la purée par rapport aux fruits frais

Sécurité
alimentaire

Qualité
constante

Gain de
temps

Stabilité
des prix

Conservation

Goût



Les spécificités Ponthier

Gamme surgelée
Conservation



30
mois

à compter de la date
de production

Conserver à -18°C

Après décongélation,
conserver à +2°C/+4°C
et utiliser dans les
15 jours

Les spécificités Ponthier

Gamme réfrigérée
Conservation



15
mois

à compter de la date
de production

Conserver à +2°C/+6°C

Après ouverture,
conserver à +2°C/+6°C
et utiliser dans les
12 jours

Les spécificités Ponthier

12 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 13 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 14 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 15 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 16 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 17 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 18 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 19 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 20 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 21 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 22 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 23 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 24 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 25 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 26 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 27 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 28 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 29 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 30 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 31 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 32 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 33 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 34 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 35 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 36 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 37 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 38 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 39 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 40 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 41 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 42 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 43 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 44 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 45 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 46 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 47 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 48 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 49 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 50 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 51 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 52 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 53 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 54 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 55 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 56 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 57 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 58 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 59 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 60 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 61 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 62 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 63 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 64 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 65 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 66 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 67 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 68 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 69 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 70 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 71 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 72 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 73 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 74 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 75 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 76 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 77 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 78 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 79 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 80 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 81 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 82 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 83 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 84 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 85 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 86 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 87 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 88 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 89 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 90 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 91 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 92 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 93 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 94 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 95 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 96 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 97 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 98 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 99 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 100 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.



12 PURÉE DE MANGUE SUCRÉE
 Ingrédients : mangue 94%, sucre pure canne.
 (0°C). Conservation après décongélation : 15 jours à -4°C. Ne pas recongeler un produit décongelé. A consommer de préférence avant le : voir sur la côté. Fabriqué en France.
 13 TIEFGEFRORENES GEZUCKERTES FRUCHTPÜREE
 Zutaten: Mango 94 %, reiner Rohrzucker. Bei -18°C lagern. Nach dem Auftauen 15 Tage haltbar (+2°C). aufgetautes Produkt nicht wieder einfrieren. haltbar bis: siehe Seite. Hergestellt in Frankreich.
 14 هذه حلاوة مجمدة
 المكونات : موزة 94% ، سكر القصب النقي بجزء في 100 درجة مئوية .
 بعد التجميد من المجمد ، يحفظ 15 يوم في -4° C . لا تعيد تجميد منتج ذائب .
 تأكد من تاريخ الصلاحية للمعلومات.

90% FRUIT + 10% SUCRE PURE CANNE

100% FRUIT > 27 PARFUMS DISPONIBLES

Points de différenciation

Profil organoleptique unique

Partenariats
avec des
producteurs

Sourcing
et sélection des
variétés, terroirs
et climats

Récolte à
maturité

Transformation
sur mesure
adaptée à
chaque fruit



La valeur ajoutée Ponthier

Une traçabilité exclusive



La valeur ajoutée Ponthier

Une traçabilité exclusive



Mangue Alphonso
Inde (Ratnagiri)



Pêche Blanche
France (Vallée du Rhône)

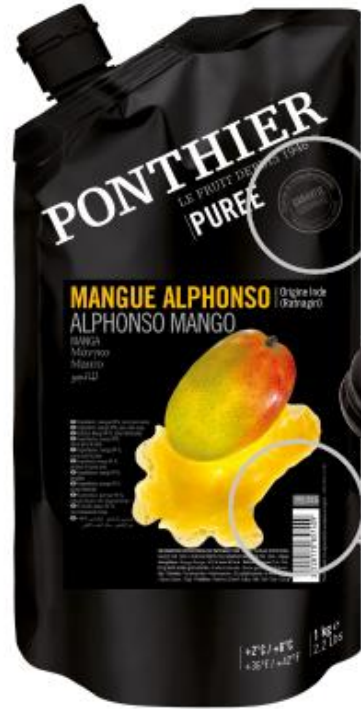


Melon du Quercy (IGP)
France (Quercy)



Ananas Victoria
France (Ile de la Réunion)

La valeur ajoutée Ponthier



Contrôle **systématique**
de résidus de pesticides



Achat des fruits une
fois par an à maturité,
brix **garanti** sur nos
emballages

La valeur ajoutée Ponthier

Certifications



Grade A



98,03%

PONTHIER

une histoire de fruit



Traçabilité des
origines et
variétés sur nos
emballages



Achat des fruits
une fois
par an à maturité,
brix garanti sur
nos emballages



Contrôle
systématique
de résidus de
pesticides



90% de fruit minimum
+ 10% de sucre pure
canne maximum



Certifications
IFS (niveau supérieur)
& BRC (grade A)



Avant décongélation



Après décongélation



Avant ouverture



Après ouverture



PONTHIER

une histoire de fruit

CIBLES

CIBLES

Food service

Cash & carry

Horeca

Chaînes

Industriels

Retail



Rayon fruits & légumes



Desserts surgelés



Rayon boissons

CIBLES

Food service

Cash & carry

Horeca

Chaînes

Industriels

Retail



Hotels
& Palaces

Restaurants

Bars

Traiteurs

Pâtisseries
boutiques

Snacking

CIBLES

Food service

Cash & carry
Horeca
Chaînes

Industriels

Retail



Restaurants

Boulangeries
& pâtisseries

Glaciers

Coffee Shop

CIBLES

Food service

Cash & carry

Horeca

Chaînes

Industriels

Retail



Glaciers



Desserts



Boissons

CIBLES

Food service

Cash & carry
Horeca
Chaînes

Industriels

Retail



Grands magasins

Magasins spécialisés

Supermarchés



PONTHIER
une histoire de fruit

APPLICATIONS

Pâtisserie



Bar



Cuisine





PONTHIER
une histoire de fruit

MARKETING & COMMUNICATION

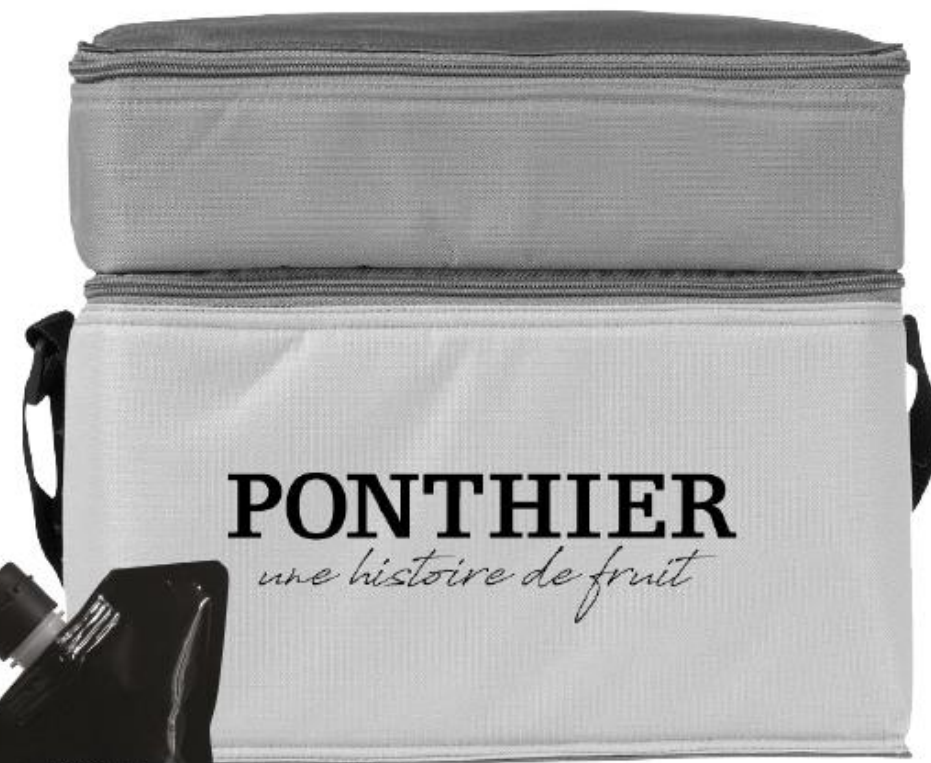


Formations Démonstrations

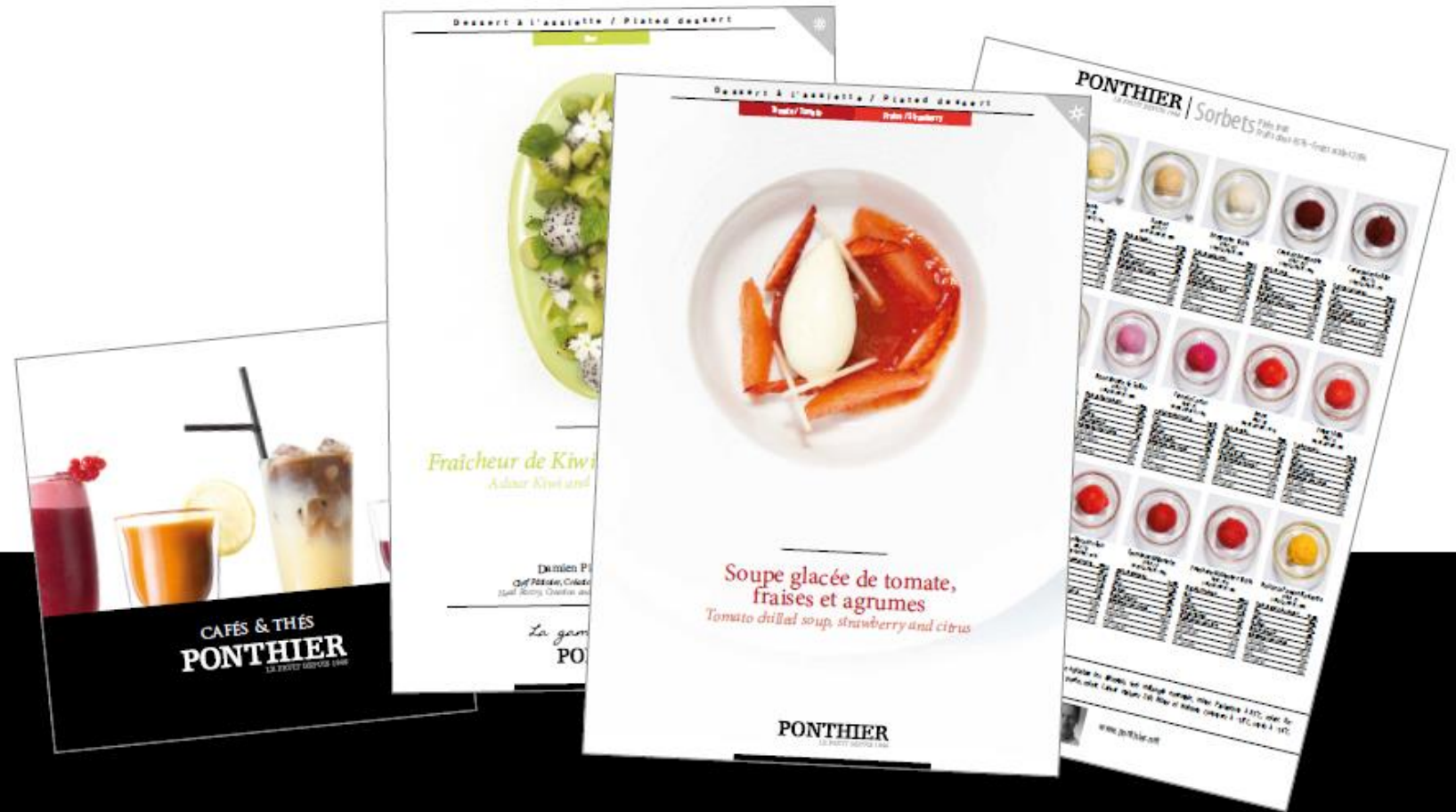
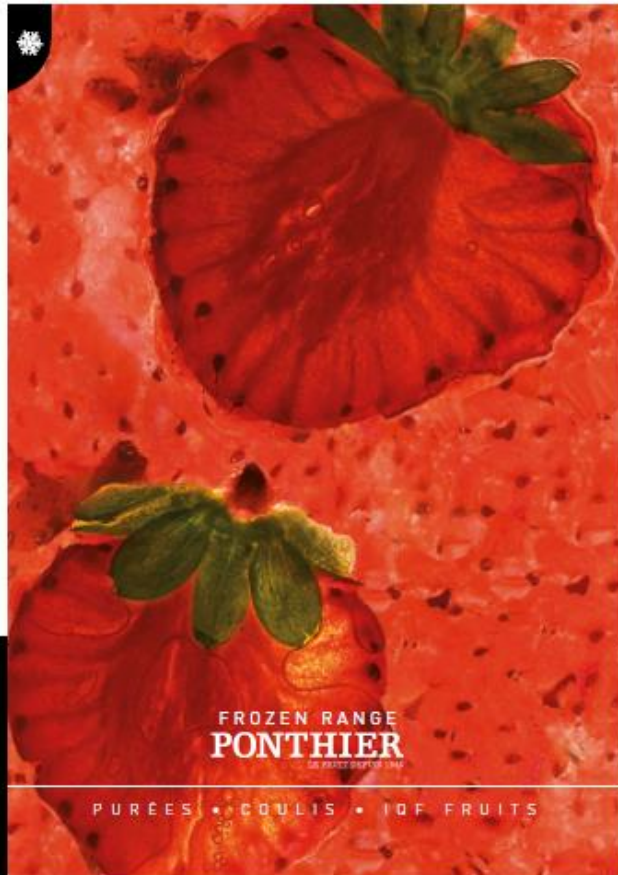
Conseillers techniques
Chefs
Etudiants
Force de vente
Service achats
Service marketing

Échantillons

Notre TOP 60% des ventes
disponible en échantillons



Plaquettes & Recettes



Une base de données de plus de 150 recettes en ligne sur ponthier.net

Goodies



Tapis
de bar



Paille
en métal



Règle



Shaker



Tablier



Squeeze
bottles



Corne



Stylo



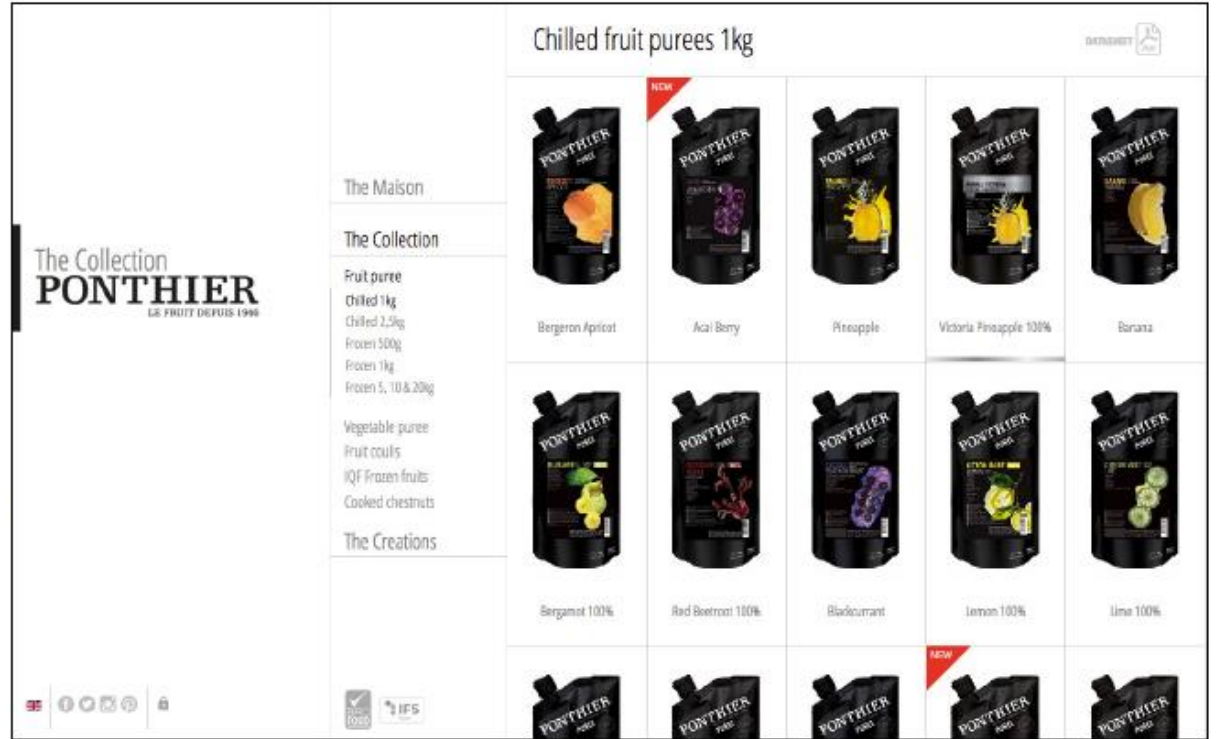
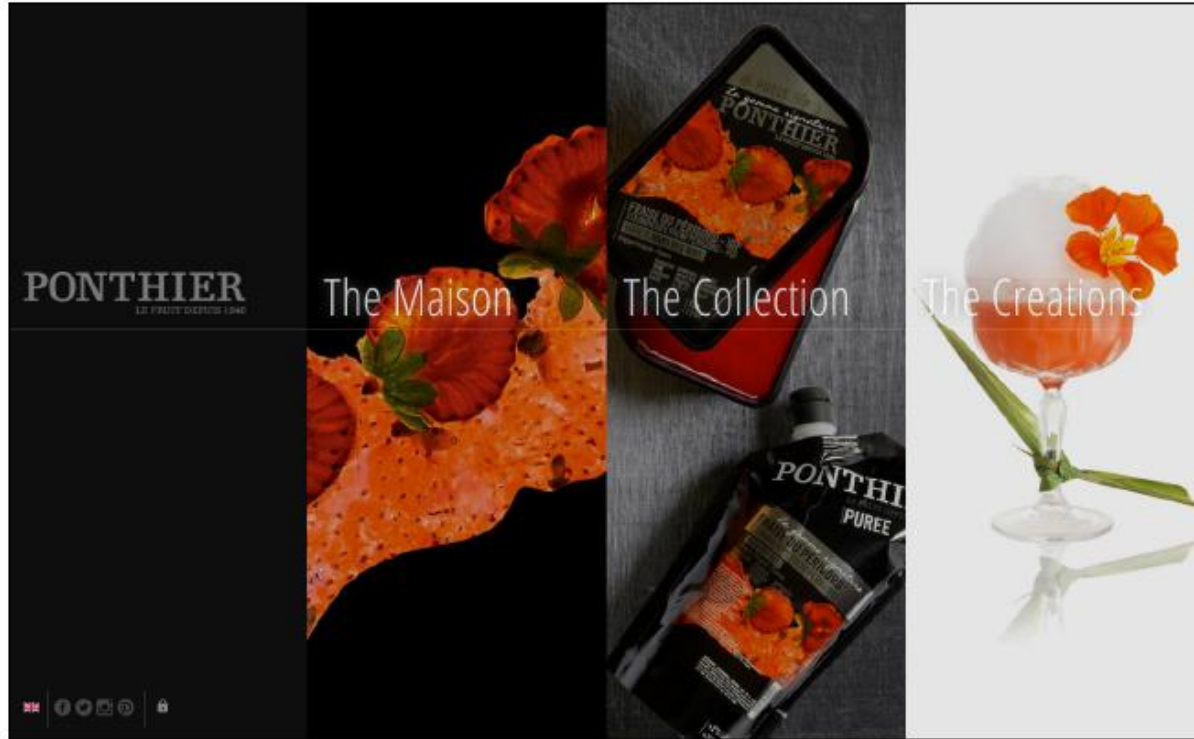
Pop up stand



Posters



Site web



A detailed microscopic cross-section of a fruit, likely a citrus, showing the internal cellular structure. The image is dominated by a warm, yellowish-gold color palette. In the lower right corner, a portion of a vibrant green leaf is visible, showing its veins and small, glistening droplets. The text is overlaid on the central part of the fruit's cross-section.

PONTHIER
une histoire de fruit

PARTENARIATS

PARTENARIATS

**Chefs
renommés**

**Médias
& concours**

**Écoles
prestigieuses**

Joël Robuchon



Le Meilleur Pâtissier
LES PROFESSIONNELS



HOFMANN





Une histoire
de producteurs
qui travaillent
la terre

une histoire de fruit



Une histoire
d'équipes
qui transforment
le fruit



Une histoire
de chefs
qui subliment
nos produits

PONTHIER
une histoire de fruit

Merci