



Chemin des Gardes de nuit 56
RONQUOZ OUEST
CH-1950 SION
Tél. : 0041 27 322 67 51
Fax : 0041 27 322 24 93
email: info@pitteloud-fruits.ch

MANUEL DE PRÉSENTATION

SOCIÉTÉ PITTELOUD FRUITS SA
ATHINA STUDER



« QUALITY SINCE 1944 »

OCTOBRE 2025

Table des matières

1. L'entreprise en bref	2
2. Notre histoire.....	3
3. Nos produits & services.....	5
3.1 <i>Les fruits frais</i>	5
3.2 <i>La transformation</i>	5
3.3 <i>La fabrication</i>	6
3.4 <i>Les services</i>	7
4. Nos partenaires.....	7
5. Nos clients.....	8
6. Notre assurance qualité	9

1. L'entreprise en bref

⇒ Nom et siège social : **Pitteloud Fruits SA à Sion**

⇒ Date de fondation : **1944**

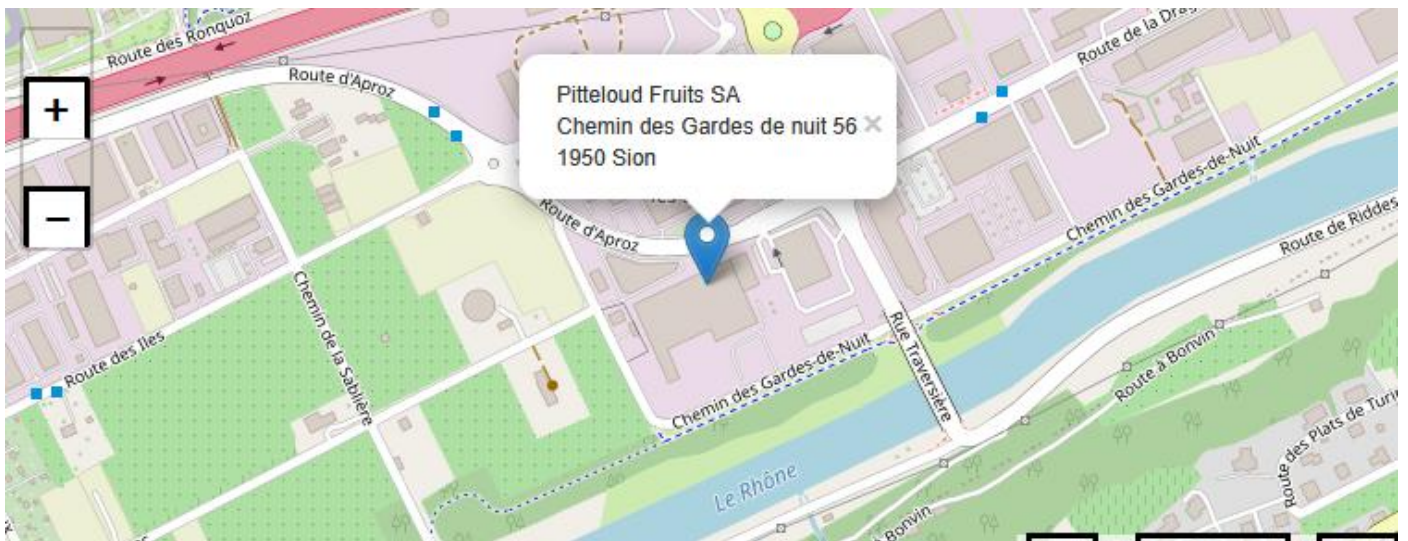


Logo d'origine



Logo actuel

⇒ Où nous trouver ?



⇒ Nos domaines d'activités :

Nous sommes spécialisés dans le commerce, le conditionnement, le triage ainsi que la transformation de fruits valaisans et de fruits d'importation.

⇒ Nous contacter :

Par email : info@pitteloud-fruits.ch

Par téléphone : 0041 27 322 67 51

Site internet : <https://www.pitteloud-fruits.ch>

2. Notre histoire

Ci-après, quelques dates clés de la fondation de la société Pitteloud Fruits SA à aujourd'hui :

1944	Création de l'entreprise « Pitteloud Fruits » par M. Hector Pitteloud dans les anciens locaux de la menuiserie familiale qui se situent à Salins
1969	L'entreprise déménage à Sion sur le site actuel
1983	L'entreprise dispose désormais de deux annexes avec cellules frigorifiques.
1984	M. Hector Pitteloud, fondateur, décède. L'entreprise est dirigée par sa fille, Jocelyne, et sa femme, Odette.
1997	Pitteloud Fruits devient une société anonyme.
1999	M. Jocelyne Pitteloud, fille de M. Hector et Mme Odette Pitteloud, décède.
2000	La société est reprise par M. Christian Studer, neveu de M. Hector et Mme Odette Pitteloud.
2012	La société se certifie FSSC 22000 et intègre un système de management de la sécurité alimentaire en son sein.
2013	Après les confitures, cette dernière lance une gamme de gelées de fruits du Valais. De plus, elle décide de congeler et surgeler ses fruits afin de valoriser les fruits déclassés.
2015	Pitteloud Fruits SA décide de se diversifier au travers de sa société de production arboricole. En effet, elle acquiert 50 hectares de fruits de baies et crée la société Domaine du Tilley SA, dirigée par Mme Adèle Airaud, qui deviendra la société de production arboricole conventionnelle.
2017	La société crée une gamme de sirops de fruits du Valais, sans colorant et sans arôme artificiel.
2019	Pitteloud Fruits SA obtient sa licence pour la commercialisation et la transformation de fruits Bio Bourgeon. En parallèle, la société Pitt'Bio Sàrl est fondée par Mme Athina Studer, qui a pour but de produire des fruits Bio Bourgeon.
2020	La Covid-19 pousse Pitteloud Fruits SA dans ses retranchements. En effet, en tant qu'entreprise dans le secteur agroalimentaire, peu de collaborateurs bénéficient du télétravail. Par conséquent, la société doit se métamorphoser rapidement afin de répondre aux normes sanitaires strictes, tandis que les collaborateurs voient leurs routines de travail bouleversées.
2021	Cette année est marquée par le gel qui ravage notre production. Les pertes sont estimées à 70 % pour le domaine conventionnel (Domaine du Tilley SA) et 90 %

	pour le domaine Bio Bourgeon (Pitt'Bio Sàrl). Cette catastrophe contraint la société à importer de la marchandise étrangère durant toute la période estivale. Aussi, afin de réduire l'empreinte carbone de la société, cette dernière installe des bornes électriques et investit dans des véhicules entièrement électriques. De plus, des panneaux solaires sont installés sur la totalité du toit. Enfin, l'activité de congélation et de surgélation de fruits valaisans devient un secteur d'activité à part entière.
2022	La guerre en Ukraine impacte les coûts de production. En effet, cet événement a pour conséquence d'augmenter les délais de livraison et d'augmenter les prix des matières premières et le coût de l'énergie fossile. La société Pitteloud Fruits SA enregistre un record au niveau du chiffre d'affaires dans son secteur d'activité transformation de fruits.
2023	À l'instar de l'année 2021, le gel et la grêle impactent négativement les récoltes de fruits ce qui a pour conséquence une importation massive durant la période estivale. De plus, cette année est marquée par le développement d'une nouvelle activité : le travail à façon. La société commence à réaliser des confitures pour le compte d'autrui. Enfin, l'incendie de la société BioFruits a directement touché la société Pitteloud Fruits SA. En effet, cette dernière a prêté une partie de ses locaux et de ses cellules frigorifiques afin que ces derniers puissent continuer leurs activités.
2024	La création de la société Pitteloud Fruits SL à Blanca Murcia en Espagne pour la production d'abricots, pêches plates et de nectarines bio ainsi que le rachat du fournisseur Valientes Fruits SL, pour la production conventionnelle.
2025	La société demeure leader dans la production artisanale de confitures du Valais. L'activité de congélation et surgélation de fruits reste stable. Le secteur fruits frais est marqué par des volumes phénoménaux de marchandises ce qui a eu pour conséquence la dévalorisation du produit et l'augmentation de marchandises jetées.

3. Nos produits & services

Les produits de la société Pitteloud Fruits SA peuvent se diviser en 3 catégories :

3.1 Les fruits frais

Les fruits frais sont l'activité originelle de la société Pitteloud Fruits SA. Ces derniers sont triés, conditionnés, étiquetés et expédiés dans toute la Suisse. Ils peuvent provenir des sociétés de productions de Pitteloud Fruits SA ou de producteurs indépendants de la région valaisanne. Au fil des ans, la société a diversifié son activité avec l'importation. Les fruits importés sont issus majoritairement d'Espagne et de France.

Actuellement, la société fournit les fruits suivants :

Abricots, pruneaux, pêches plates, nectarines, framboises, fraises, raisinets, mûres, cassis, pommes, poires, coings et rhubarbes.



3.2 La transformation

Aux prémisses, la transformation de fruits était une façon de pallier au gaspillage et de revaloriser les fruits déclassés. Au fil du temps, grâce à une demande croissante, la transformation s'est transformée en activité à part entière.

A l'heure actuelle, la société Pitteloud Fruits SA propose divers fruits congelés et surgelés. Ces derniers peuvent être conditionnés en cubes, en moitiés de fruits, en broyage ou encore entiers.



3.3 La fabrication

Le terme « fabrication » englobe tous les produits suivants :

Les confitures, dont le 90 % de l'assortiment est composé de fruits valaisans. La confiture de myrtille ainsi que la confiture de kiwi sont produites avec des fruits suisses.

Les gelées, fabriquées à partir de l'extraction de jus de fruits.

Les sirops, composés à 40% de jus de fruit, sans ajout d'arôme ou d'agent conservateur.

Les nectars, fabriqués avec de la purée de fruits qui sont réalisées par notre fournisseur Frutonic SA. Ces purées sont ensuite envoyées chez la société Holderhof Produkte AG (Sicas SA jusqu'en juin 2025), pour être transformées en nectars et mises en bouteille.



3.4 Les services

Depuis l'année 2024, la société Pitteloud Fruits SA propose à ses clients divers services personnalisés :

Coffrets cadeaux personnalisés : la société peut réaliser des coffrets cadeaux sur mesure, composés de ses propres produits et, sur demande, de produits artisanaux d'autres producteurs de la région.

Étiquettes personnalisées : Pitteloud Fruits SA donne la possibilité à ses clients de créer des étiquettes sur mesure, répondant à leurs besoins, pour les confitures, les gelées ainsi que les sirops.

Emballages spéciaux : cette dernière peut adapter les emballages selon les envies de ses clients.



4. Nos partenaires

Actuellement la société Pitteloud Fruits SA est présente dans le secteur de la production de fruits et du transport frigorifique au travers de :



VALIENTES FRUITS, S.L.

Notre société de production, triage et conditionnement de fruits conventionnels en Espagne.



PITTELOUD FRUITS, S.L.

Notre société de production, triage et conditionnement de fruits Bio en Espagne.



PITT'BIO SARL

Société de production de fruits Bio Suisse en Valais.



DOMAINE DU TILLEY SA

Notre société de production de fruits conventionnels en Valais.



EXPRESS FRIGOPOOL SA

Notre société de transport frigorifique présente en Suisse et en France.

5. Nos clients

Pitteloud-Fruits SA collabore avec une clientèle large et diversifiée, allant des grandes enseignes nationales aux commerces de proximité.

Grandes enseignes de distribution & industriels de l'agroalimentaire

Pour le secteur des fruits frais, Coop demeure le principal partenaire, tandis que dans le domaine de la fabrication, Migros Valais occupe une place centrale. En matière de transformation, la société travaille notamment avec Fresh Food & Beverage Group (Migros Industrie).

Primeurs & détaillants spécialisés

Ses fruits sont distribués par des primeurs renommés tels que Roduit SA, Roger Finaz SA, Léguriviera SA, ainsi que par des acteurs spécialisés comme Aligro, Bolay SA et Pitoeuf SA.

Boulangeries, restaurateurs & hôtellerie

Depuis quelques années, la société observe une forte croissance de la demande de la part des artisans boulangers, pâtisseries, restaurateurs et hôteliers, notamment pour les secteurs fabrication et transformation.

Épiceries locales

Il tient à cœur à la société Pitteloud Fruits SA de livrer ses produits aux commerces de proximité, dans le but de soutenir l'économie régionale.

6. Notre assurance qualité

Chez Pitteloud Fruits SA, l'assurance qualité est au cœur de toutes ses activités. Sa priorité est de garantir à ses clients et aux consommateurs des produits sûrs, sains et conformes aux exigences en matière de sécurité alimentaire.

Actuellement la société possède 6 certifications :



FSSC 22000 : certification qui repose sur la norme ISO 22000 et intègre les principes de l'HACCP, permettant d'assurer la traçabilité, le contrôle des risques et la fiabilité dans les processus.



Swissgap : gage d'une production respectueuse de l'environnement et du bien-être des travailleurs, garantissant des pratiques agricoles durables et conformes aux standards de qualité suisses.



Suisse Garantie : certification qui atteste que nos produits sont entièrement issus de la production suisse, cultivés et transformés localement, selon des critères stricts de qualité et de durabilité.



IP-Suisse : label écologique reconnu qui distingue une production respectueuse de la biodiversité, des sols et du climat, tout en assurant une agriculture de proximité.



Bio Suisse : certification biologique reconnue, garantissant des pratiques naturelles et durables.



Hautes-Tiges, Montagne et Alpage : mise en valeur des fruits issus de zones spécifiques, gages d'authenticité et de terroir.

Produit suisse
de montagne



En outre, la société possède également 3 labels régionaux :



Manor Local



Migros de la région



Coop ma région