



Pressoirs de Provence
Depuis 1982



UNE DÉMARCHE RSE FORTE



BRONZE | Top 35%

ecovadis

Sustainability Rating

FEB 2026

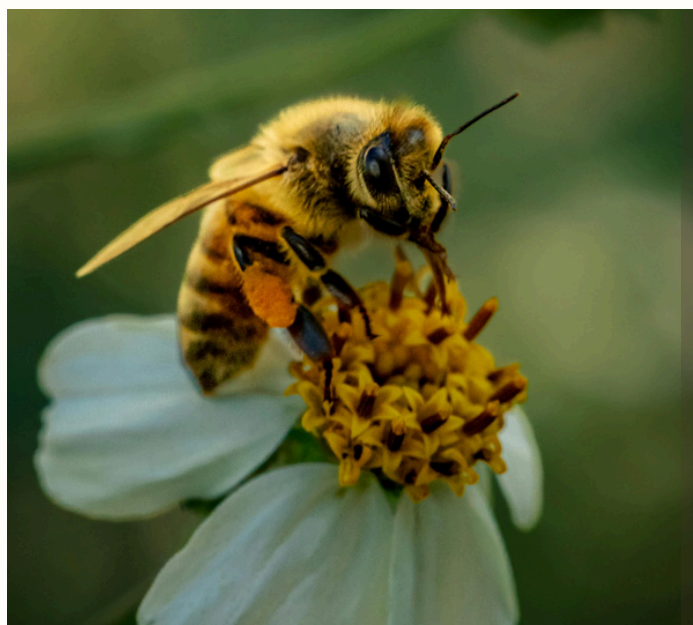
NOS ENGAGEMENTS :

Nous produisons des jus de fruits d'une **qualité irréprochable**, en respectant leur saveur naturelle et leur intégrité à chaque étape, de la récolte à la transformation. Notre production artisanale et locale garantit fraîcheur et savoir-faire, tout en **soutenant l'économie de notre région**. Nous entretenons des partenariats équitables avec les **agriculteurs locaux**, pour des relations justes et durables. Nous protégeons activement l'environnement en **préservant les sols, l'eau et les pollinisateurs**, tout en limitant les intrants et en **favorisant la biodiversité**. Nos emballages sont conçus pour être **entièrement recyclables**, réduisant ainsi notre impact environnemental.

Choisir nos jus, c'est opter pour une **qualité authentique**, une démarche éthique et un profond respect de l'environnement.

UN SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL MAÎTRISÉ :

Des fruits rigoureusement sélectionnés et pris en charge dès leur arrivée, un pressage traditionnel et progressif, une pasteurisation raisonnable et maîtrisée, et un embouteillage immédiat. Pressoirs de Provence met tout en oeuvre pour préserver le goût et les propriétés du fruit et vous offrir une dégustation exceptionnelle.

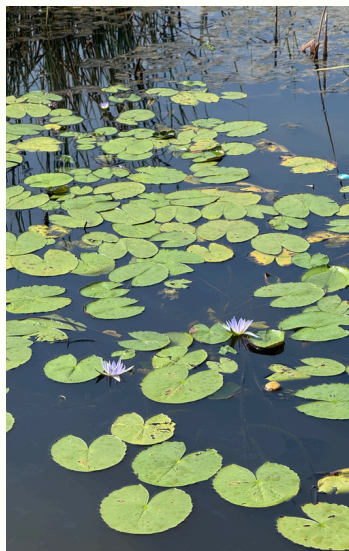


POLLINISATEURS

En achetant une bouteille de la gamme BIO de Pressoirs de Provence, vous contribuez directement à la protection des agents pollinisateurs. Nous reversons **2 centimes à l'INRAE** pour soutenir des actions concrètes en faveur de la biodiversité. En aidant la nature, nous aidons aussi ceux qui en vivent. Ces fonds permettent de financer la recherche sur les causes de mortalité des pollinisateurs et sur les solutions pour les préserver, ainsi que sur l'impact des produits phytosanitaires et les alternatives possibles. Ils servent également à réimplanter des ruches et des colonies dans les vergers, et à soutenir des formations pour les apiculteurs et les agriculteurs. Avec Pressoirs de Provence, chaque bouteille achetée devient un geste pour l'avenir de notre environnement et de ceux qui en dépendent.

GESTION DES DÉCHETS

Chez Pressoirs de Provence, notre engagement pour une production responsable et respectueuse de l'environnement se traduit par des **actions concrètes au quotidien**. Nous réutilisons systématiquement la drêche comme **engrais naturel**, valorisant ainsi chaque résidu de notre activité. Notre site est équipé d'une **station d'épuration interne**, garantissant un traitement optimal de nos effluents et la préservation des ressources en eau. Nous partageons aussi nos ressources avec la nature et les hommes : les noyaux d'abricots, très appréciés des sangliers, sont offerts à nos amis chasseurs, participant ainsi à **l'équilibre de la faune locale**. Enfin, nous **recyclons l'intégralité de nos déchets** : verre, plastique, carton, capsule et toute matière recyclable, pour limiter au maximum notre impact sur la planète.



LA FLORE

Pour la clarification de nos eaux usées, des nénuphars et lotus sont présents dans nos bassins. Chez Pressoirs de Provence, nous recyclons nos eaux usées (utilisées pour le rinçage des fruits) que nous traitons en interne au travers de notre propre station d'épuration, entièrement naturelle : trois bassins de décantation permettent à la flore de filtrer et régénérer l'eau naturellement.

ÉNERGIE RENOUVELABLE

Chez Pressoirs de Provence, nous avons installé des panneaux photovoltaïques en 2024 pour une autoconsommation partielle depuis 2025. Nous choisissons des équipements durables et optimisons nos flux logistiques afin de réduire notre empreinte carbone au quotidien.



PAR AMOUR DU FRUIT :

Le premier engagement de Pressoirs de Provence, est de respecter le fruit afin d'en exprimer les plus subtiles saveurs.

Pour cela, un seul mot d'ordre : le naturel !

Les jus et nectars Pressoirs de Provence ne contiennent ni additif, ni conservateur, ni exhausteur de goût, ni colorant.

Des fruits, des légumes et c'est tout !

Pressoirs de Provence contribue à faire vivre un réseau de plus de 1 000 agriculteurs et s'engage à valoriser les écarts de production.



UNE EXIGENCE RÉCOMPENSÉE :

Plus de 95 médailles du Concours Général Agricole de Paris et depuis 2018 Producteur Artisan de Qualité au Collège Culinaire de France.

