



LES BONBONS
au miel français
et à façon



LA CONFISERIE PINSON, CONFISEUR DEPUIS 1895

Pinson, confiseur depuis le XIX^e siècle, c'est une alliance subtile de tradition et d'innovation, grâce à une équipe dynamique et engagée dont le savoir-faire unique repose sur le choix scrupuleux d'ingrédients locaux et naturels. Nous fabriquons des bonbons à pâte dure, des pastilles au miel, caramels, chocolats, pâtes à tartiner, tous à base de produits naturels.

Encore aujourd'hui, nos confiseurs et chocolatiers travaillent à la main suivant les recettes d'antan et dans le respect des normes actuelles : nous sommes labellisés Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) et sommes certifiés ECOCERT depuis plus de 25 ans pour l'élaboration sur demande de bonbons de sucre cuit BIO.



À L'ÉCOUTE DE NOS CLIENTS, NOUS AVONS À CŒUR DE DÉVELOPPER
vos recettes à façon et sur-mesure !

NOS ENGAGEMENTS POUR L'APICULTURE FRANÇAISE



En choisissant de fabriquer nos bonbons avec du miel de France, nous soutenons l'apiculture Française.

PARTENAIRES DES APICULTEURS

Nous développons un réel **partenariat avec nos apiculteurs fournisseurs Français**. Ce partenariat est un engagement sur 3 ans durant lequel nous leur garantissons des volumes fixes et un prix supérieur à celui du marché pour nos achats de miel.



La confiserie Pinson est **PARTENAIRE** de l'UNAF depuis 2019.



PRÉSENTS SUR LES SALONS APICOLES

Nous participons aux **salons apicoles** de SNA, UNAF et SIMAPI afin de vous présenter notre savoir-faire de confiseur.



PARTENAIRES ET JURYS DU CONCOURS DES MIELS DE FRANCE

Nous sommes partenaires et jurys du **Concours des miels de France** organisé par l'UNAF depuis 2019.

NOS VALEURS

IMPLICATION

Une équipe impliquée par nature !

Notre Confiserie Chocolaterie est fière de l'implication par nature et durable de ses collaborateurs. Nous sommes impliqués dans les projets de notre entreprise et **partageons ses engagements**. Notre force première, c'est la loyauté de tous les membres de notre équipe, une valeur importante qui guide nos actions et nous permet de relever des défis.

RÉACTIVITÉ

Une énergie à toute épreuve !

Notre équipe met sa réactivité au service des demandes de nos clients et partenaires. En tant que PME à taille humaine, nous mettons un point d'honneur à **satisfaire vos demandes dans des délais très courts**. Nous mettons du cœur et de l'énergie dans notre travail afin de fabriquer d'authentiques produits français.

ADAPTATION

En amélioration continue !

En recherche permanente d'innovation, nous faisons preuve d'une grande capacité d'adaptation et de remise en question. Récemment, nous nous sommes réinventés en devenant chocolatier à part entière. Nous adaptons notre organisation constamment afin de répondre aux demandes sur mesure de nos clients.

ENGAGEMENT

La Confiserie responsable !

Souhaitant conserver nos valeurs d'authenticité et de qualité, ainsi que la richesse de notre patrimoine français, nous sommes engagés pour le respect de notre savoir-faire, le choix de matières premières **naturelles, françaises, et engagées**.

ESPRIT D'ÉQUIPE

Une équipe pétillante !

Derrière notre implication, notre adaptation et notre réactivité se cache une équipe **forte, solidaire et pétillante** ! Nous avons à cœur de travailler en toute convivialité et simplicité afin de faire percevoir dans nos échanges, joie de vivre et bonne humeur que nous souhaitons des plus contagieuses !



DES MATIÈRES PREMIÈRES :

Naturelles : Des matières premières uniquement naturelles dans nos recettes.



DES ARÔMES ET COLORANTS NATURELS



DES HUILES ESSENTIELLES



DES PRODUITS DÉRIVÉS DE LA RUCHE

Françaises : Une liste d'ingrédients courte avec des ingrédients principalement français pour proposer des confiseries et chocolats gourmands et de qualité !



LE SUCRE

Premier ingrédient de nos confiseries provient des champs de betterave sucrière français.



LE SIROP DE GLUCOSE DE BLÉ

est français.



LE BEURRE

utilisé dans nos caramels tendres est un véritable beurre français.



LE POLLEN

provient du travail des abeilles françaises.



LA PROPOLIS

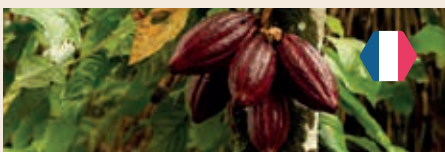
que nous utilisons est française et transformée directement dans notre atelier.

Engagées : Des matières premières en CIRCUIT COURT sous forme de partenariat : la crème fraîche, le miel de Vendée et un cacao 100% durable.



LE MIEL

Soucieux de soutenir l'apiculture française, nous travaillons avec des apiculteurs vendéens pour nos approvisionnements. À l'exception des bonbons à façon, réalisés avec le miel fourni par nos clients, tous nos bonbons au miel sont fabriqués avec du miel de Vendée.



LE CACAO

Nos chocolats sont fabriqués à partir de cacao 100% durable. De cette façon, nous contribuons à lutter contre la déforestation et le travail des enfants dans les plantations. Nous favorisons une rémunération plus juste des producteurs et les aidons à améliorer leurs conditions de vie.



LA CRÈME FRAÎCHE

Pour la crème que nous mettons dans nos recettes de pâtes à tartiner, nous avons fait le choix d'une fabrication dans notre région : la crème est fabriquée en Loire Atlantique avec du lait de vache des Pays de la Loire.

NOS SAVOIR-FAIRE



Les bonbons de sucre cuit

Depuis 1895, nous fabriquons à la main dans nos ateliers des bonbons d'antan. Les bonbons au miel, berlingots, violettes, coquelicots sont nos spécialités.



Les chocolats

En 2012, nos confiseurs ont étoffé leur savoir-faire pour vous proposer des chocolats (formes haricots, galets, œufs, billes...) au cœur croquant (nougatine, croquant praliné, céréales).



Les pâtes à tartiner

Depuis 2012, nous élaborons d'onctueuses pâtes à tartiner à base de crème fraîche de notre région : caramel, caramel miel, citron. Notre caramel avec 12 % de miel de France : un succès gourmand garanti !



Les caramels tendres

Enfin, nous préparons également des caramels tendres papillotés dont une recette avec 11,5% de miel de France. Leur cuisson dans des chaudrons en cuivre et la note délicate de beurre et de sel leur donnent un goût si particulier !

VOUS SOUHAITEZ DES BONBONS AU MIEL ?

3 SOLUTIONS S'OFFRENT À VOUS !

1

À façon avec votre miel

Vous nous fournissez votre miel (entre 22.5 kg et 44 kg de miel en fonction des recettes choisies) et nous fabriquons vos bonbons à façon pour un minimum de 150 kg de bonbons environ par commande.

RECETTE

Vous choisissez vos recettes : forme, % de miel, finition, arôme naturel ou huile essentielle au choix. Avec seulement 22,5 kg de votre miel, nous fabriquons 150 kg de bonbons qui pourront être divisés en 5 références de 30 kg (hors boules fourrées). Pour les boules fourrées, le minimum est de 110 kg et une quantité de miel plus importante est nécessaire. Pour les bonbons durs, nous pouvons mettre 15 % de votre miel et pour les bonbons fourrés, 15 %, 20 % et jusqu'à 28 %.

CONDITIONNEMENT

Nous conditionnons vos bonbons en sac vrac de 2 kg ou 10 kg ou alors en petits sachets transparents pouvant contenir de 100g à 400g de bonbons.

DOCUMENTS QUALITÉ

Avant toute collaboration, nous vous demanderons de remplir des documents qualités sur votre miel. Pour créer votre compte, nous aurons besoin du choix de vos recettes, d'un questionnaire complété et de la fiche technique de votre miel. Ces documents qualité sont essentiels pour garantir la traçabilité et la sécurité sanitaire de vos bonbons.

SERVICES ÉTIQUETTES

Nous offrons les étiquettes ingrédients qui contiennent pour chacune des recettes toutes les informations obligatoires. Nous proposons également un service payant d'étiquettes facings personnalisées. Nous indiquons votre nom, votre adresse et le grammage souhaité par référence.

Les 7 étapes de
votre commande
À FAÇON !

ENVOI DE VOTRE MIEL

Vous pouvez soit nous déposer votre miel, soit nous l'envoyer. Pour garantir que votre miel soit bien protégé, lors du transport, nous vous demandons d'utiliser un seau spécifique, normé, solide pour l'envoi de votre miel. Nous envoyons le seau en amont, il peut contenir 23 kg de miel. Vous le réglez pour un montant de 25€ HT, ensuite il vous appartient.

FABRICATION & DÉLAI

Nous fabriquons vos bonbons dans un délai de 2 à 3 semaines à réception de votre miel et de votre paiement. La livraison de vos bonbons est totalement à notre charge.

CERTIFICAT D'AUTHENTICITÉ & GUIDE REVENTE

Nous vous délivrons en même temps que votre facture, un certificat d'authenticité et un guide conseil en revente. Le certificat atteste que le miel utilisé dans vos bonbons est bien le vôtre. Ce document est signé par notre service qualité, vous pourrez l'utiliser auprès de vos clients et lors de contrôle pour justifier de la fabrication à façon avec votre miel.

Quantités



Vous nous fournissez environ 22,5 kg de votre miel (pour des bonbons avec 15 % de miel) et nous fabriquons vos bonbons à façon pour une commande d'environ 150 kg de bonbons. Ces 150 kg de bonbons pourront être divisés en 5 références de bonbons.

22,5 kg
de miel
=
150 kg
de bonbons



Notre minimum de commande est de 150 kg car c'est la quantité minimale pour mettre en route notre cuiseur pour toutes les recettes à façon. Cela vous garantit ainsi que vos recettes contiennent uniquement votre miel et non un mélange de plusieurs miels.

EXEMPLE

30 kg de pastilles au miel, 30 kg de bourgeons miel-sève de pin, 30 kg de pastilles miel-citron, 30 kg de triangles miel-eucalyptus, 30 kg d'alvéoles miel-thym. Si vous souhaitez des boules fourrées, le minimum sera de 110 kg de boules fourrées + 60 kg (2 autres recettes de pastilles dures de 30 kg). Vous choisissez vos recettes (formes, arômes naturels ou huiles essentielles).

Seau sécurisé et réutilisable

Nous vous proposons d'utiliser un seau spécifique pour vos envois de miel.

Avec celui-ci :

- Le risque de casse et de perte de miel est limité grâce à la résistance des seaux.
- Le kit seul suffit pour assurer l'expédition, pas besoin d'emballage supplémentaire.
- Un large choix de transporteurs pour la prise en charge de votre miel : Poste, DPD, DHL, UPS & Géodis.



Authenticité

Nous vous délivrons un certificat qualité authentifiant que le miel présent dans vos bonbons provient bien de votre miellerie. Ce certificat est un engagement formel écrit par notre entreprise qui contient :

- la date de production
- le numéro de lot
- le % de **votre miel** compris dans vos bonbons.

Il est signé par notre Responsable Qualité.



Qualité



Pour pouvoir utiliser votre miel, nous vous demanderons de remplir des documents qui nous serviront pour le passage de nos certifications qualité (les informations demandées sont les suivantes : zone de récolte du miel, DDM, N° de LOT, ...). Ainsi, nous vérifions que toute matière première qui entre dans notre usine de fabrication respecte la réglementation. Ces exigences sont pour vous une garantie du sérieux de notre process et de la qualité de nos bonbons.



LES RECETTES DE BONBONS AU MIEL

Choisissez votre forme, votre arôme, votre finition et **créez votre propre bonbon.**

Nous réalisons vos bonbons sur-mesure avec 15 % de miel pour les bonbons durs et 15 %, 20 % ou 28 % pour les boules fourrées.*
**Jusqu'à 30% à partir du 01/01/2026 sur les pastilles miel sans arôme.*

3 finitions selon vos envies !

Pour vos recettes, nous proposons 3 finitions différentes. La finition permet de protéger le bonbon de l'humidité contre le collage et donne un aspect différent à vos bonbons.



FINITION VITRIFIÉE
le bonbon garde sa
brillance naturelle



FINITION GIVRÉE
le bonbon est
légèrement poudré



FINITION CANDIE
le bonbon est recouvert
de grains de sucre

Les formes

FORME	FINITION VITRIFIÉE Brillance naturelle	FINITION GIVRÉE Légèrement poudrée	FINITION CANDIE Grains de sucre
PASTILLE RONDE			
BOURGEON PINSON			
PERLE			
PASTILLE ABEILLE (fine)			
PASTILLE ABEILLE (épaisse)			

FORME	FINITION VITRIFIÉE Brillance naturelle	FINITION GIVRÉE Légèrement poudrée	FINITION CANDIE Grains de sucre
ALVÉOLE			
BOULE FOURRÉE			
PASTILLE ABEILLE (hexagone FAB)			
BONBON OVALE			
FLEUR			
TRIANGLE			
HEXAGONE			
BOURGEON OEUF			
FLEUR DES PRÉS (forme pepper)			

FORME	FINITION VITRIFIÉE Brillance naturelle	FINITION GIVRÉE Légèrement poudrée	FINITION CANDIE Grains de sucre
PETIT CADRE DE RUCHE (forme carré)			
GRAND CADRE DE RUCHE			
BERLINGOT PROVENÇAL (petites rayures)			
BERLINGOT PINSON (grosses rayures)			
BERLINGOT POUDRÉ			
FEUILLE			
CHARLOTTE			
QUARTIER DE FRUIT			

2

Sur-mesure avec notre miel de France

Nous élaborons vos bonbons sur mesure comme le à façon mais avec notre miel de France que nous achetons à nos apiculteurs partenaires. Pour cela, vous choisissez parmi notre sélection de possibilités votre :

- % de miel
- forme
- finition
- arôme
- conditionnement

Pour un minimum de 30 kg environ, nous fabriquons vos bonbons et vous les envoyons.



3

Stock permanent



Vous choisissez vos bonbons parmi notre gamme permanente de bonbons au miel de France (emballés en sac de 2 kg). Nous proposons des bonbons sans colorant et avec des arômes naturels.

BONBONS AU MIEL	CODE ARTICLE	DÉSIGNATION/FINITION	% MIEL	SAC/CARTON	MINI DE CDE
	B377E020	Pastille miel abeille fine MIEL DE FRANCE / Givrée	15 %	6	2 KG
	B431E020	Pastille miel abeille épaisse Citron MIEL DE FRANCE / Givrée	15 %	6	2 KG
	B579E020	Triangle Eucalyptus MIEL DE FRANCE / Givrée	15 %	6	2 KG
	B984E020	Perle Propolis* MIEL DE FRANCE / Givrée *propolis maison 	5 % de miel & 3 % de propolis	6	2 KG
	B434E020	Bourgeon Sève de Pin MIEL DE FRANCE / Givrée	15 %	6	2 KG
	D054E020	Boule fourrée 15 % MIEL DE FRANCE / Candie	15 %	6	2 KG
	D070E020	Boule fourrée 28% MIEL DE FRANCE / Candie	28 %	6	2 KG
	F036E100Q	Sucette sac de 1,15 kg (soit environ 100 sucettes) MIEL DE FRANCE	15 %	6	1 SAC

AUTRES CONFISERIES AU MIEL

Diversifiez votre offre !

La confiserie Pinson a étoffé son savoir-faire ancestral de confiseur pour vous proposer de diversifier votre offre avec du miel. Nous proposons aujourd'hui une pâte à tartiner, des chocolats et des caramels tendres que nous avons décliné pour des recettes avec votre miel.

CONFISERIES AU MIEL	INGRÉDIENTS	CONDITIONNEMENT	MINIMUM	DDM	KG DE MIEL À FOURNIR
CARAMEL À TARTINER AU MIEL 	• Au miel 12% • À la crème fraîche française	Pot de verre de 200 g	520 pots de 200g	14 mois	15 kg
CARAMELS TENDRES AU MIEL 	• Au miel 11,5% • Beurre de France • Sel de Noirmoutier	Sac de 2 kg conditionné en carton	55 kg	14 mois	6,4 kg
BILLES CÉRÉALES AU MIEL 	• Enrobées de chocolat noir • 100% cacao durable	Sac de 1 kg ou de 10 kg	48 kg	20 mois	5 kg
ŒUFS DE GOÉLAND AU MIEL 	• Cœur croquant praliné au miel • 100% cacao durable	Sac de 1 kg ou de 10 kg	entre 145 kg et 180 kg	12 mois	4 kg
ŒUFS DE MOUETTE AU MIEL 	• Cœur croquant praliné au miel • 100% cacao durable	Sac de 1 kg ou de 10 kg	entre 145 kg et 180 kg	12 mois	4 kg
PATATES NOUGATINE AU MIEL 	• Enrobées de chocolat blanc • 100% cacao durable	Sac de 1 kg ou de 10 kg	130 kg	12 mois	4 kg
CAILLOUX NOUGATINE AU MIEL 	• Enrobés de chocolat noir • 100% cacao durable	Sac de 1 kg ou de 10 kg	130 kg	12 mois	4 kg
GALETS NOUGATINE AU MIEL 	• Enrobés 3 chocolats • 100% cacao durable	Sac de 1 kg ou de 10 kg	130 kg	12 mois	4 kg
HARICOTS NOUGATINE AU MIEL 	• Enrobés de chocolat blanc • 100% cacao durable	Sac de 1 kg ou de 10 kg	130 kg	12 mois	4 kg

1 conditionnement pour vos bonbons **SUR MESURE et À FAÇON !**

Nous vendons nos bonbons en sac de 2 kg, en carton vrac d'environ 10kg ou conditionnés en petits formats.

EN VRAC



CARTON
Sac scellé de 10kg



SAC SOUDÉ
2 kg

EN CONDITIONNÉ



PETIT
pot de verre



GRAND
pot de verre



SACHET SOS
60 x 200
à partir de 100g



SACHET COUSSIN
Fermeture soudée
120 x max 250



Étiquettes ingrédients gratuites

Nous offrons les étiquettes ingrédients ainsi que l'étiquette Triman obligatoire sur vos emballages, sur lesquelles seuls la DDM et le numéro de lot seront à ajouter par vos soins. Cela vous permet de ne plus avoir à vous soucier de la réglementation, notre service qualité se charge d'indiquer les informations légales sur les étiquettes. Nous précisons dans la liste d'ingrédients la provenance du miel.

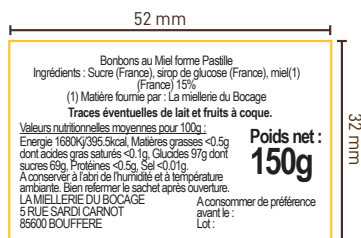
Exemple : « *Sucre de France, Miel (1) France*
(1) Matière première fournie par : Les ruchers XXX».

CHOISISSEZ VOTRE FORMAT D'ÉTIQUETTE INGRÉDIENTS

2 ÉTIQUETTES :

- une petite étiquette ingrédients avec votre adresse
- une autre étiquette avec le triman (élément légalement obligatoire).

1



OU

1 GRANDE ÉTIQUETTE

avec l'ensemble des informations.

2



Étiquettes facings payantes

Choisissez vos étiquettes facings à personnaliser parmi un choix d'étiquettes créées et imprimées au sein de notre Confiserie !

6 choix d'étiquettes facings

90[€] HT LES
1 000
ÉTIQUETTES



Vos étiquettes facings personnalisées

VOTRE NOM
VOTRE LOGO
LE NOM DE VOTRE MIELLERIE ...

LES INFORMATIONS QUALITATIVES
(miel de nos ruches, sucre de France,...)

6 MODÈLES DISPONIBLES

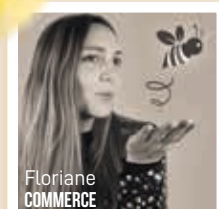
Adaptable pour
pot de verre ou sachet





🌟 PINSON. D'AUTHENTIQUES SAVEURS ! 🌟

Une équipe pétillante, des idées innovantes



Floriane
COMMERCE



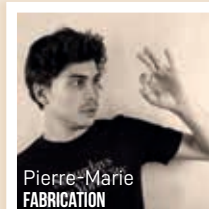
Marine
COMMERCE



Delphine
CONDITIONNEMENT



Romane
MARKETING



Pierre-Marie
FABRICATION



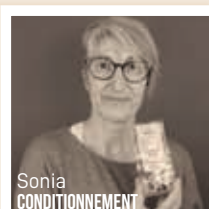
Alison
MAGASIN



Matthias
COMMERCE



Enzo
FABRICATION



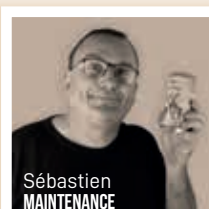
Sonia
CONDITIONNEMENT



Damien
FABRICATION



Carole
COMMERCE



Sébastien
MAINTENANCE



Armony
ADV.



David
FABRICATION



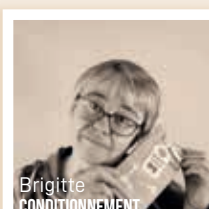
Clara
MARKETING



Thaïs
CONDITIONNEMENT



Patrick
DIRIGEANT



Brigitte
CONDITIONNEMENT



FABRICATION 100% MAISON

Nous avons à cœur de vous proposer
uniquement des confiseries et chocolats
de NOTRE FABRICATION.

Nous sommes
ici !



Fabrication
Vendéenne

CONFISEUR **Pierre-Marie**





CONTACTEZ-NOUS !

CAROLE SIEBERT

Région Ouest

07 63 78 32 86

c.siebert@confiserie-bp.com

FLORIANE RANGEARD

Région Est

06 42 26 64 20

f.rangeard@confiserie-bp.com



*Retrouvez notre vidéo
explicative de
vos bonbons à façon !*

CONFISERIE PINSON

Parc d'Activités du Point du Jour
5 rue Sadi Carnot - Boufféré - 85600 MONTAIGU-VENDEE
02 51 44 85 85 - www.confiseriepinson.fr

