



Dossier de Presse – DRAGÉES REYNAUD

Salon de l'Agriculture 2026– Paris

Pavillon Région Sud, Pavillon 7.2

Identité & Engagements

DRAGÉES REYNAUD célèbre 70 ans de savoir-faire marseillais et met à l'honneur le 100 % Sud

À l'occasion du Salon International de l'Agriculture 2026, DRAGÉES REYNAUD a le plaisir d'annoncer sa participation sur le Pavillon Région Sud, vitrine des savoir-faire et des productions emblématiques du territoire. Cette édition revêt une dimension toute particulière pour l'entreprise marseillaise, qui célèbre cette année ses 70 ans d'excellence confiseur.

Une histoire marseillaise depuis 1956

Implantée dans la cité phocéenne, DRAGÉES REYNAUD s'est développée tout en restant profondément attachée à Marseille, terre historique de l'amande. Dans son atelier de 2 500 m², l'entreprise fabrique chaque année plus de 400 tonnes de dragées et d'enrobés chocolat. Ce savoir-faire a été reconnu par l'État en 2013, lorsque DRAGÉES REYNAUD est devenue le premier fabricant de dragées en France à recevoir le label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant).



Cette démarche du 100% fabrication Marseillaise a été reconnue par l'obtention du label Fabriqué à Marseille, qui distingue les entreprises implantées dans la cité phocéenne et valorise leur ancrage territorial. Notre présence au salon Made in France est ainsi l'occasion de rappeler que nos dragées et nos enrobés chocolat sont non seulement des produits gourmands mais aussi de véritables ambassadeurs du patrimoine culinaire français et marseillais.



Un engagement RSE reconnu par le label PME+

Persuadée que la confiserie de demain doit conjuguer gourmandise et responsabilité, DRAGÉES REYNAUD a mis en place dès 2017 une démarche RSE globale, intégrant qualité, environnement et engagement sociétal. Cette démarche repose sur la sélection rigoureuse des ingrédients, le respect de l'environnement, la cohésion sociale et l'ancrage territorial. Ces engagements ont valu à l'entreprise d'obtenir le label PME+ qui distingue les entreprises françaises indépendantes, responsables et solidaires.



Notre rayonnement à l'international

Si l'ancrage régional est au cœur de l'ADN de l'entreprise, DRAGÉES REYNAUD rayonne également à l'international avec 13,5 % de son chiffre d'affaires réalisé à l'export. Cette présence à l'étranger confirme l'attractivité des produits du Sud et du Fabriqué en France auprès de marchés exigeants.

Cette dynamique confirme que le Fabriqué en France n'est pas seulement un gage de qualité pour les consommateurs français, mais également un label d'excellence reconnu à l'international, qui nous permet de contribuer au rayonnement de la France dans le monde.

Produits & Terroir

Des produits 100 % Sud, ambassadeurs du terroir

Nos créations reposent sur une sélection rigoureuse de matières premières: amandes de Provence, miel IGP de Provence, huile d'olive AOC Aix-en-Provence, fleur de sel de Camargue. Ces ingrédients emblématiques du territoire apportent authenticité et caractère à nos dragées et nos confiseries.

- Les Dragées Amande Opale 42% avec une amande de Provence
- Les Olivettes de Provence : des amandes torréfiées enrobées de chocolat noir et blanc, à l'aspect d'olives, véritable clin d'œil à la Méditerranée.
- La trilogie d'amandes : trois recettes uniques aux saveurs typiquement provençales – chocolat blanc & miel IGP, chocolat blanc & huile d'olive AOC Aix-en-Provence, chocolat lait & romarin de Provence.
- Les créations à la fleur de sel de Camargue : alliance subtile entre l'intensité du chocolat et la délicatesse minérale de ce produit d'exception régional.

À travers ces recettes, DRAGÉES REYNAUD affirme sa volonté de valoriser le patrimoine agricole et gastronomique de la Région Sud, tout en proposant des produits gourmands, authentiques et identitaires.

L'art de revisiter la tradition

Si la dragée demeure notre produit phare avec nos gammes Avola, Amandes classiques et chocolatées, nous avons également développé des dragées fantaisie et des enrobés innovants: noisettes, pistaches, nougatines, pulpes de fruits, grains de café ou encore céréales croustillantes sans gluten. Cette créativité permet de toucher une clientèle plus jeune et d'adapter notre offre aux nouvelles tendances de consommation.

Innovation & personnalisation

Au-delà de ses propres gammes, DRAGÉES REYNAUD met son savoir-faire artisanal et industriel au service de ses partenaires grâce à la production à façon. Cette expertise permet d'accompagner aussi bien des marques émergentes que des acteurs confirmés, en leur proposant des recettes personnalisées et adaptées à leurs besoins.

L'un des points forts de l'entreprise réside dans sa flexibilité de production: contrairement aux standards industriels exigeant de gros volumes, DRAGÉES REYNAUD est en mesure de développer des projets avec des minimums de commande faibles. Cette agilité est idéale pour:

- Tester de nouvelles recettes ou gammes,
- Répondre à des opérations ponctuelles ou saisonnières,
- Proposer des exclusivités à des distributeurs, épicerie fines ou marques de confiserie

DRAGÉES REYNAUD propose également une approche collaborative unique. Il est possible pour les clients de fournir leur propre chocolat, leurs fruits secs (amandes, noisettes, pistaches...) ou tout autre ingrédient/produit à enrober, afin que l'entreprise réalise la transformation et l'enrobage selon leurs spécifications. Cette souplesse garantit un résultat parfaitement aligné avec l'identité des marques partenaires.

Grâce à cette capacité à travailler en étroite collaboration, DRAGÉES REYNAUD s'impose comme un partenaire de confiance pour tous ceux qui souhaitent bénéficier de l'excellence du Fabriqué en France tout en disposant de solutions souples, sur-mesure et adaptées à leurs marchés.

Rendez-vous sur le Pavillon Région Sud

La participation de DRAGÉES REYNAUD au Salon International de l'Agriculture s'inscrit pleinement dans cette dynamique : célébrer 70 ans de savoir-faire, valoriser les produits 100 % Sud et partager avec les visiteurs une vision gourmande, responsable et profondément ancrée dans son territoire.

Contact Presse

DRAGÉES REYNAUD, Cathy Morel
161 Route des Camoins, 13011 Marseille
Tél. : 04 91 43 21 44
Email : rcom@dragees-reynaud.com

