VAUCLUSE.FR

Ce savoir-faire remonte à 1954, date à laquelle Édith et André Raynaud ont fondé la conserverie, qui a ensuite été reprise par Isabelle et Jacques. Depuis un an, Audrey Raynaud, qui représente donc la troisième génération, tient les rênes de l’entreprise. Un véritable esprit de famille. « Ici, tout est préparé sur place », souligne la directrice juridique et commerciale. Le processus de fabrication est resté artisanal et les produits sont cuisinés « comme à la maison. C’est un gage de qualité pour les consommateurs qui savent que le goût ne change pas avec le temps ».

Conserverie Raynaud, des petits plats dans les boîtes
A Pernes-les-Fontaines, la Conserverie Raynaud perpétue un savoir-faire traditionnel faisant la part belle aux recettes méditerranéennes. La PME propose une gamme de plats cuisinés, sauces et préparations culinaires confectionnés de façon artisanale. Des produits vendus en grande distribution et auprès des professionnels de la restauration.

Publié le 17 juin 2025

La PME propose une gamme de plats cuisinés, sauces et préparations culinaires.

Vaucluse
Chargement...

.

Audrey Raynaud

Au fil des années, la gamme s’est étoffée. Parmi les produits phares, la Napopizza, une garniture pour pizza très appréciée des restaurateurs (conditionnée en conserve de 5 kg) mais aussi taboulé, ratatouille niçoise, frita (poivrons, oignons et tomates), sauces tomate au basilic, bolognaise ou aux cèpes, sans oublier soupes aux oignons ou de poissons. En matière de plats cuisinés, la tradition est aussi respectée : pieds et paquets, coq au vin, daube provençale ou encore gardianne de taureau.

« Chaque produit est élaboré à partir d’ingrédients sélectionnés pour leur fraîcheur et leur
goût, ajoute Audrey Raynaud. Nous mettons aussi l’accent sur la préservation des
qualités gustatives des matières premières. Nos produits ne contiennent aucun
conservateur ou additif artificiel ». Tout en restant fidèle à des recettes qui ont fait sa
renommée, l’entreprise souhaite faire évoluer sa gamme pour être le plus près possible des attentes de consommateurs et des nouvelles tendances. « Quand c’est possible, nous nous approvisionnons en produits locaux. En ce qui concerne les tomates, elles viennent d’Italie et d’Espagne car la production française ne suffit pas ». De quoi déguster les plats cuisinés et les sauces Raynaud toute l’année pour mettre du soleil dans les assiettes été comme hiver !

En savoir plus : www.conserverieraynaud.com 

⇒ Conserverie Raynaud, des petits plats dans les boîtes en vidéo 

Parmi les produits phares, la Napopizza, une garniture pour pizza très appréciée des restaurateurs.

.