

LOIRE CONSOMMATION

Le succès grandissant des glaces made in Forez



■ Julie et Geneviève Giraud : le duo gourmand des Délices foréziens.

Photo Claude ESSERTEL

Cette année, la petite PME familiale Délices foréziens devrait exploser les compteurs... Les fortes chaleurs estivales ont incontestablement boosté les ventes de leurs glaces artisanales.

Coup de chaud dans le petit laboratoire des Délices foréziens à Saint-Cyr-les-Vignes, en plein cœur du Forez. Il fait 35 degrés à l'ombre. Geneviève Giraud et sa fille Julie préparent un sorbet à la framboise, l'une de leurs meilleures ventes.

L'année dernière, la petite entreprise artisanale des Giraud a fabriqué 41 500 litres de glaces et sorbets, contre 31 000 l'année précédente. Grâce, entre autres, à la canicule ! D'ailleurs, comme l'affirme Julie, « les semaines de très fortes chaleurs, fin juillet et début août, ont fait exploser les compteurs ». Et vidé les stocks...

La première année d'exploitation, lorsque Geneviève et Guy Giraud ont eu idée de transformer le lait de la ferme en glace (c'était il y a 30 ans), ils en avaient fabriqué un peu plus de 500 litres... Aujourd'hui, les Délices foréziens ont conquis tout le Forez, la Loire et même bien au-delà puisque leurs glaces sont vendues

jusqu'à Vichy, Brioude et Dardilly...

Leur succès : du lait écrémé de la ferme (un lait riche en oméga 3), de la crème affinée par leurs soins et des produits nobles tels les fruits du terroir ou du chocolat de chez Weiss uniquement. Et surtout pas d'arômes artificiels. Tout le contraire des glaces industrielles.

Si les ventes ont explosé ces dernières années, la petite entreprise a su conserver cette dimension familiale. Et il n'est pas rare de croiser Geneviève ou Julie dans leur point de vente qui jouxte les bâtiments agricoles. Mais également Guy et son fils Charles, eux aussi associés sur l'exploitation. Ou encore Céline, l'épouse de Charles, en charge des visites de cette ferme modèle et du labyrinthe où les visiteurs doivent résoudre une énigme pour gagner... une glace bien évidemment ! Deux activités annexes qui ont vu défiler durant l'été plusieurs milliers de personnes...

Cette année, les Délices foréziens devraient dépasser les 43 000 litres de glaces et sorbets.

Frédéric PAILLAS

frederic.paillas@leprogres.fr

INFO Tout savoir sur les produits et les points de vente : www.delicesforeziens.fr

Meilleur et pas plus cher...

La différence entre une glace artisanale et une glace industrielle est abyssale ! Dans leurs recettes, les Délices foréziens utilisent exclusivement du lait et de la crème affinée par leurs soins, issus de leur exploitation ou encore des fruits frais qui proviennent de producteurs locaux du Forez et des monts du Lyonnais, ou encore du miel local. Mais, en aucun cas d'arômes artificiels. Contrairement aux glaces industrielles préparées le plus souvent avec de la poudre de lait ou de lait réhydraté, de matières grasses végétales très riches en acides gras saturés, de sucres de synthèse, de stabilisants, émulsifiants, conservateurs, arômes de synthèses chimiques et autres colorants... Question prix, les glaces artisanales sont peut-être un peu plus chères à l'achat. Mais dans un litre de glace artisanale, on peut faire une vingtaine de boules contre une douzaine seulement dans une version industrielle. Et question goût, il n'y a pas photo...