



Glace artisanale italienne

- Ce genre de glace est caractérisé par l'utilisation de matières premières naturelles. Les différences avec la glace industrielle peuvent être les suivantes:
- C'est un produit "frais" quasiment chaque jour, généralement celui qui le vend est aussi celui qui le produit
- La distance entre le lieu de production et celui de la vente n'est que de quelques mètres, la glace est consommée en peu de jours
- La quantité de matière grasse est inférieure (6-10% pour les produits artisanaux et 8-12% pour ceux qui sont industriels)
- La quantité d'air est inférieure (max 35% dans la glace artisanale, min 70% dans la glace industrielle)

Ce sont les ingrédients utilisés pour produire la glace – le lait, les œufs, la crème, le cacao, les fruits et les nutriments qui en dérivent, protéines, sucres, gras, minéraux, vitamines, fibres – qui déterminent la valeur nutritionnelle de cet aliment.

La glace à base de lait contient des protéines ayant un apport biologique important, riches en acides aminés essentiels avec une biodisponibilité élevée, nécessaires à la croissance et à la régénération des tissus, ce qui est important à tout âge. Les hydrates de carbones présents dans la glace sont surtout le lactose et le saccharose, des sucres dits *simples*, facilement assimilables, indispensables pour le métabolisme des globules rouges et des tissus nerveux. Ces nutriments sont utiles pour le mouvement en général et en particulier pour récupérer après chaque activité physique.

Les lipides présents dans la glace apportent une part bénéfique d'acides gras à *chaîne courte* qui sont utilisés par notre organisme comme combustible rapide. Dans la glace, il y a aussi des quantités adéquates de vitamine A et B2, de calcium et de phosphore.

Les matières premières employées dans la production de glace artisanale se divisent en : produits laitiers (lait, crème, beurre), édulcorants (saccharose, fructose, lactose, etc....), aromatisants (cacao, chocolat, jus et pulpe de fruit, arômes naturels), et certaines variantes (œufs, additifs, colorants, boissons alcoolisées,



etc....).

Afin de mieux comprendre pourquoi la glace est un aliment complet, il faut subdiviser ces ingrédients en fonctions des besoins du corps humain:

- Eau (besoin hydrique): c'est le véhicule qui apporte à l'organisme les matériaux de construction dont il a besoin.
- Sucres (besoin énergétique): hautement énergétiques et facilement assimilables.
- Lipides (besoin énergétique): sont présents dans quasiment tous les aliments.
- Protéines (besoin de matériaux de construction): fondamentales, elles aident l'organisme à construire de nouveaux tissus et à les régénérer.
- Sels minéraux (besoin d'éléments naturels): indispensables pour la croissance, la santé et l'organisme en général.
- Vitamines (besoin en vitamines): nécessaires pour le bien-être et l'équilibre de l'organisme.
- La glace artisanale contient tous ces principes actifs, essentiels à une alimentation équilibrée.

Il suffit de penser au lait, présent en grande quantité dans la glace et qui est l'aliment unique et exclusif des nouveau-nés, lesquels y trouvent tout ce dont ils ont besoin pour grandir : eau, sucres, matière grasse, protéines, sels minéraux et vitamines. Par ailleurs, la valeur nutritionnelle de la glace est majeure par rapport à celle du lait.

Ce qui ne veut certes pas dire que l'homme ne peut se nourrir que de glace, tout comme il ne pourrait s'alimenter que de lait: cette comparaison a pour but de souligner la valeur nutritionnelle complète de la glace, aliment équilibré et versatile, capable de faire face à une dépense d'énergie intense.

La science de la nutrition nous apprend qu'il n'existe pas d'aliments parfaitement complets tout comme il n'existe pas d'aliments dangereux ou nocifs pour la santé. La glace, c'est bien connu, plaît à tout le monde. Et le plaisir du palais est un élément fondamental dans une alimentation saine et équilibrée.



Derrière le gâteau, le petit four ou le cornet de glace, il y a un monde coloré de matières premières et de semi-finis qui, bien utilisés, permettent d'exalter les saveurs et les mariages des parfums. Autrefois, c'était le rôle de l'artisan qui achetait les fruits et les autres matières premières et qui, après des processus longs et laborieux, les transformait en pâtes aromatisées à mélanger avec la glace ou avec la pâte du gâteau. Aujourd'hui, il existe de nombreuses industries spécialisées qui transforment les matières premières en semi-finis de qualité. Le plus grand inconvénient que rencontrait les artisans, à part, bien évidemment la question du temps et la difficulté du processus de transformation, était le caractère saisonnier : il était impossible de disposer toute l'année de tous les ingrédients. Le problème ne s'est résolu qu'avec l'avènement des premières compagnies spécialisées dans la transformation des matières premières, qui, non seulement ont facilité et accéléré le travail de l'artisan mais en plus l'ont rendu plus hygiénique et avec un résultat constant et une qualité meilleure. L'utilisation des semi-finis a aussi été influencée par d'autres facteurs comme par exemple l'application des principes internationaux HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Points - Méthode de travail permettant d'identifier, d'évaluer et de maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments), qui a réglementé contenus et procédures de transformation des aliments et a, en partie, rendu plus difficile l'utilisation de produits frais en favorisant ainsi une plus grande demande de semi-finis ; c'est une forme de contrôle préventif des points sensibles du processus de production, afin d'anéantir les risques de contaminations par microbes. En outre, depuis 2005, les nouvelles normes relatives à la traçabilité sont entrées en vigueur, elles nous permettent, en cas de problème, de remonter à n'importe quel lot de matières premières employées dans un produit déterminé.

La sécurité préventive comporte une série d'activités de contrôle sur toutes les phases de conception, production et conservation des glaces, en passant par l'analyse des risques jusqu'à la phase de développement d'un nouveau produit, du choix attentif des fournisseurs jusqu'aux modalités de production et d'assainissement des lignes, en finissant par les modalités de stockage et de distribution aussi bien des matières premières que des produits finis. Le résultat de cette longue chaîne de contrôles, de processus de stérilisation et de rigoureuses



mesures d'hygiène est une glace de haute qualité non seulement hygiénique mais aussi organoleptique.

L'amélioration de la qualité des produits offerts et la flexibilité de leur emploi sont donc des facteurs déterminants pour la croissance des semi-finis. Leur utilisation permet en effet aux artisans d'obtenir de bons résultats (en termes de rendement et de constance de la qualité), en réduisant le temps de préparation même pour les opérateurs les moins experts, en évitant les problèmes liés à la nature périssable des ingrédients, à la conservation et aux fortes oscillations des prix, problématiques typiques des matières premières fraîches. De plus, les semi-finis permettent de varier plus facilement l'offre avec l'insertion de produits tout à fait nouveaux, sans risque d'erreur et avec une grande possibilité de personnalisation.

Un facteur supplémentaire du succès des semi-finis est la possibilité de satisfaire la demande des glaciers qui est celle d'insérer des éléments innovateurs et d'avoir une gamme de parfums très variée. En effet, un riche assortiment et une bonne dose de fantaisie sont les points forts de la glace artisanale par rapport à la glace industrielle.

Certains exemples:

- développement de la consommation des produits avec des *probiotiques* (les aliments ou compléments alimentaires avec des probiotiques contiennent un nombre élevé de microorganismes vivants et actifs capables d'atteindre l'intestin, de se multiplier et d'exercer ainsi une action équilibrante de la microflore intestinale à travers cette colonisation directe. Il s'agit donc d'un aliment capable de générer et d'améliorer l'équilibre physiologique de l'organisme),
- demande, qui croît de 9% chaque année, de glaces spéciales pour les intolérants au gluten (le gluten est présent dans l'avoine, le froment, l'épeautre, le kamut, l'orge et le seigle),
- demande d'ingrédients sans OGM.



La qualité du produit est une exigence toujours plus forte de la part du consommateur final ce qui pousse le glacier à une recherche continue et à une sélection des ingrédients de base toujours plus scrupuleuse.

Dans le cas de la glace artisanale aux fruits et à l'eau, appelée communément sorbet, les aliments tels que le lait et ses dérivés sont absents (s'ils sont présents dans le produit, celui-ci n'est alors plus un dessert froid sans matière grasse et lactose); cependant certains opérateurs s'en servent de toute façon, ou bien par tradition culinaire locale, ou bien parce qu'ils n'arrivent pas à obtenir sans un produit suffisamment crémeux. Les ingrédients sont donc les fruits (entre 25 et 60% du poids total) et les sucres ajoutés (environ 25 %).

Les glaciers les plus respectueux de la recette traditionnelle du sorbet n'utilisent donc pas de produits laitiers et, grâce à des techniques plus avancées ou, plus simplement, grâce à de meilleures matières premières (meilleurs fruits, de saison et mûrs) et à l'utilisation de trois ou quatre types de sucres simples au lieu de n'utiliser que du saccharose (on obtient ainsi un poids moléculaire plus élevé, ce qui rend la glace plus compacte et cela donne aussi un goût sucré plus délicat), ils arrivent tout de même à obtenir un produit ayant les mêmes caractéristiques que ceux ayant de la matière grasse ajoutée.

Dans les glaces artisanales, on peut utiliser des ingrédients composés, appelés *semi-finis*: un mélange d'ingrédients de la glace préparé avec des modalités industriels. Cela est dû au fait, que lors de ces dernières années, le numéro de parfums en vente a augmenté et il a donc fallu simplifier le processus de production en ayant comme base un parfum neutre (au lait) auquel ajouter les pâtes. L'utilisation de tels ingrédients est parfois associée à une qualité inférieure du produit fini. Mais ce n'est qu'à travers une analyse attentive des ingrédients, lesquels doivent toujours être déclarés sur l'étiquette, que l'on peut porter un jugement objectif sur le produit.

Jusqu'à présent, la plupart des glaceries italiennes, aussi bien renommées que récentes, utilisent des bases pour préparer leurs glaces, ce qui n'influence en aucun cas la qualité du produit fini, car ce sont les ingrédients et les processus de production et de conservation qui font la différence. L'aromatisation est souvent



faites avec des produits naturels (gousses de vanille, écorce de citrons, liqueurs) et non pas avec des arômes artificiels et des colorants.

L'Italie est le seul pays où la glace artisanale représente 55% du marché, grâce à un réseau diffus, à l'histoire, à la tradition, à l'habitude de consommer des glaces avec un cornet, et au savoir-faire des opérateurs; tout cela signifie qualité et sûreté du produit. En résumé donc, la qualité du produit dépend des ingrédients utilisés, de leur fraîcheur et des appareils.

Glace industrielle

Ce genre de glace est caractérisé par le fait d'être produit plusieurs mois avant d'être consommé, par l'utilisation d'ingrédients tout prêts et de matières premières telles que lait en poudre, jus de fruit concentré, et d'additifs tels que des colorants, des émulsionnants, des stabilisants et des arômes.

De plus, les glaces industrielles contiennent beaucoup plus d'air, jusqu'à 100-130 pour cent, ce qui les rend plus légères. Elles ont aussi besoin d'une chaîne du froid efficace car elles sont produites longtemps à l'avance et souvent vendues loin de leur lieu de production.