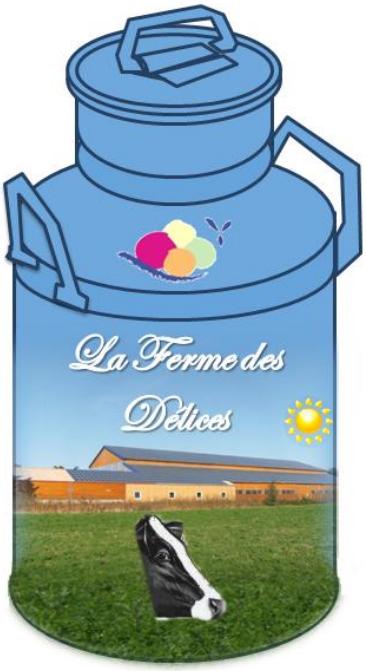

DOSSIER DE PRESSE

Année 2012

La Ferme des Délices

Délices Foréziens

Délices Foréziens

Giraud Agri Energie

Contact Presse
Ferme des Délices : Guy Giraud
Délices Foréziens : Geneviève Giraud
Agri Giraud Energie : Guy Giraud

1230 Chemin des Sermages - 42210 SAINT CYR LES VIGNES
Tel : 04 77 94 62 04
Mail : giraudg2@wanadoo.fr
www.delicesforeziens.fr

SOMMAIRE

Communiqué de Synthèse page 3

Qui sommes-nous page 4

La Ferme des Délices page 5
Production laitière

Les Délices Foréziens page 7
Fabrication de glaces et sorbets

Giraud Agri Energie page 8
Production d'électricité avec l'énergie solaire

Porte Ouverte page 9
24 et 25 juin 2012

Délices Foréziens

1230 Chemin des Sermages – 42210 SAINT CYR LES VIGNES

04 77 94 62 04

COMMUNIQUE DE SYNTHESE

Depuis 5 générations la famille Giraud élève des vaches laitières sur la commune de Saint Cyr les Vignes dans la Loire. En 1990, Geneviève GIRAUD développe une activité de glaces à la ferme. Une partie du lait sera désormais transformée en glaces et sorbets.

Après de nombreuses évolutions et l'arrivée de Charles Giraud sur l'exploitation, la famille entre dans une dynamique de développement durable en 2011 avec la mise en service d'un bâtiment de 3100 m^2 entièrement robotisé équipé d'un séchage en grange et de panneaux photovoltaïques.

La Ferme des Délices produit aujourd'hui 750 000 litres de lait par an et exploite 110 hectares de terres agricoles permettant d'accéder à l'autonomie alimentaire.

Après son voyage au Canada, Charles améliore génétiquement le troupeau et les nombreuses visites de Guy et Charles dans les exploitations françaises et européennes ouvrent la porte à d'autres projets à caractère écologique comme la méthanisation.

De tels projets sont réalisables notamment grâce à l'Association Energie Partagée qui soutient les projets d'énergie renouvelable, à l'Europe par le biais de FEADER (Fond Européen Agricole pour le DEveloppement Rural), la Région Rhône-Alpes, le Conseil Général de la Loire, Solstis, Etera…

Du côté des Délices Foréziens Geneviève et Julie Giraud proposent aujourd'hui plus de 50 parfums aux restaurants, boulangeries-pâtisseries et à de nombreux gourmands de la région.
Cette année, le point de vente des Délices Foréziens a été réaménagé le rendant ainsi accessible à tous.

Afin de faire découvrir le nouveau point de vente et les dernières innovations technologiques de la Ferme des Délices, la famille GIRAUD organise une Porte Ouverte le Dimanche 24 juin 2012 à partir de 9h30 et le lundi 25 juin aura lieu l'inauguration officielle avec les élus, la presse, les professionnels de la restauration et de l'agriculture, les boulangerie-pâtisserie, etc.

Des visites guidées et des dégustations seront proposées tout au long de la journée.

Contact : Guy GIRAUD – giraudg2@wanadoo.fr

1230 Chemin des Sermages – 42210 SAINT CYR LES VIGNES

04 77 94 62 04

Qui sommes-nous ?

Une histoire de famille

Créée au XIXème siècle par Guillaume Giraud, 5 générations se succèdent au sein de l'exploitation.
Guy Giraud s'installe avec son frère en 1982. Ils exploitent alors 80 hectares de SAU (Surface Agricole Utilisée) pour un quota laitier de 258 000 litres.
Après la dissolution du GAEC, Geneviève (épouse de Guy Giraud) rejoint l'exploitation afin de transformer le lait en glaces. Ainsi, ils créent la SARL Délices Foréziens en 1990.
Face au succès de l'entreprise familiale, le point de vente est créé en 1996.
C'est en avril 2009 que Charles Giraud (fils) rejoint l'exploitation en reprenant une ferme voisine. Père et fils construisent ensemble un nouveau bâtiment assurant la viabilité du projet et améliorant considérablement les conditions de travail. Equipé d'un robot de traite, ce bâtiment entre en service en juin 2011.
En 2010, Julie Giraud (fille), intègre les Délices Foréziens comme secrétaire-comptable. Mère et fille viennent de réaménager le point de vente et développent sans cesse de nouveaux produits.

Aujourd'hui, la famille Giraud gère 3 sociétés :

- La Ferme des Délices : exploitation laitière
- Les Délices Foréziens : fabrication de glaces
- Giraud Agri Energie : gestion des panneaux photovoltaïques

La Ferme des Délices
en quelques chiffres

SAU : 110 hectares
Quota : 680 000 litres
80 vaches laitières

CA : 350 000 € par an

2 associés
1 salarié à mi-temps

Les Délices Foréziens
en quelques chiffres

30 000 litres de glaces et sorbets
Plus de 50 parfums
Plus de 3 000 clients

CA : 170 000 € par an

1 gérante
2 salariés à temps partiel

Giraud Agri Energie en quelques chiffres

Superficie du toit photovoltaïque : 1780 m2

Productivité :
290 000 Kwh/an

CA : 170 000 € par an

3 sociétés
1 porte ouverte

24 juin 2012

A partir de 9h30

Contact : Guy GIRAUD – giraudg2@wanadoo.fr

1230 Chemin des Sermages – 42210 SAINT CYR LES VIGNES

04 77 94 62 04

La Ferme des Délices

Guy et Charles Giraud sont aujourd'hui à la tête d'un troupeau de 80 vaches laitières de race Prim Holstein et autant de génisses.

Une ferme Hi-Tech…

L'installation de Charles marque le début d'une nouvelle ère pour l'exploitation avec la création d'un bâtiment de 3100 m2 qui entre en service en juin 2011. Ce projet a pour objectif d'inscrire l'exploitation dans la durée et de réduire la pénibilité avec l'installation d'un robot de traite, de racleurs hydrauliques, d'un robot repoussant les rations…

…pour une autonomie alimentaire…

Le projet vise aussi l'autonomie alimentaire notamment par de nouvelles cultures comme la luzerne et le séchage en grange. Le séchage en grange permet une meilleure conservation pour une alimentation de meilleure qualité.

La Ferme des Délices
en quelques chiffres

SAU : 110 hectares
Quota : 680 000 litres
80 vaches laitières

CA : 350 000 € par an

2 associés
1 salarié à mi-temps

…reconnue par le Grenelle de l'Environnement…

Située sur une zone de captage d'eau potable, l'exploitation utilise peu d'engrais.
D'autre part, l'exploitation transforme le colza cultivé en biocarburant grâce à la CUMA de Feurs dont Guy Giraud fut Président pendant 10 ans.
Le financement du projet a été possible grâce à l'installation de panneaux photovoltaïques.
Autant d'actions faisant de la Ferme des Délices une exploitation référente au Grenelle de l'Environnement et ayant reçu une mention Productivité Durable aux Trophées de l'Agriculture Durable.

…tournée vers l'avenir avec d'autres projets.

Afin de poursuivre vers l'autonomie de l'exploitation, Guy et Charles Giraud étudient actuellement un projet de méthanisation. Ainsi, en maîtrisant les effluents de l'élevage, la méthanisation permettra la production d'électricité et de chaleur tout en protégeant l'environnement. Tout comme pour la création du bâtiment, père et fils partent sur les routes de France et d'Europe à la rencontre d'autres agriculteurs innovants…

Contact presse : Guy GIRAUD - giraudg2@wanadoo.fr
1230 Chemin des Sermages – 42210 SAINT CYR LES VIGNES
04 77 94 62 04

Un duo dynamique…

Parallèlement au développement de l'exploitation, Guy et Charles ont à cœur de dynamiser le milieu agricole. Ainsi, Guy est Vice- Président de la CUMA de Feurs, et, Charles, Président du Canton des Jeunes Agriculteurs et Trésorier du Show Open Génisse.

…soucieux de produire un lait de qualité.

Pour produire un lait de qualité riche en Oméga 3, la Ferme des Délices travaille avec Sodiaal ainsi que la Coop d'Elevage, le Contrôle laitier, Actis bovin, la Chambre d'Agriculture et diverses CUMA.
Après six mois riches en expérience à la ferme Jeanlu Holstein au Canada, Charles améliore génétiquement la qualité du troupeau.

Un projet réalisé grâce au soutien de…

L'Europe au travers du FEADER (Fond Européen Agricole pour le DEveloppement Rural), la Région Rhône-Alpes, le Conseil Général de la Loire, Solstis et Etera.

Contact : Guy Giraud - giraudg2@wanadoo.fr
1230 Chemin des Sermages – 42210 SAINT CYR LES VIGNES
04 77 94 62 04

Les Délices Foréziens

Les Délices Foréziens
en quelques chiffres

30 000 litres de glaces et sorbets
Plus de 50 parfums
Plus de 3 000 clients

CA : 170 000 € par an

1 gérante
2 salariés à temps partiel

Plus de 20 ans d'expérience…

En 1990, Geneviève et Guy Giraud créent la SARL des Délices Foréziens. Face au succès des glaces artisanales de Geneviève Giraud un point de vente est créé sur l'exploitation familiale en 1996. Avec l'arrivée de Julie en 2010, la benjamine de la famille, le point de vente est réaménagé en ce début d'année 2012. A présent, l'objectif est de développer un circuit court par la vente directe.

Des ingrédients de qualité…

C'est sur l'élaboration des recettes que l'on reconnaît le savoir-faire d'un bon artisan glacier et sur le choix des ingrédients. Ainsi la fabrication des glaces utilise 8 000 litres de lait et de crème issus directement de la Ferme des Délices. Les fruits utilisés pour les sorbets viennent directement des producteurs locaux ainsi les fraises, poires, abricots, noisettes viennent des Monts du Lyonnais, les myrtilles sauvages des Monts du Forez… Ils sont ensuite transformés en purée. Quant aux fruits les plus exotiques, ils proviennent d'exploitations de leur pays d'origine comme la vanille bourbon importée directement de Madagascar.

Ainsi, plus de 50 parfums conditionnés en bacs (de 0,5l, 1l, 2,5l et 5l), vacherins, bûches… sont proposés aux boulangeries-pâtisseries, restaurants, magasins de produits fermiers et à tous les gourmands de la région.

Les parfums vanille bourbon, framboise, verveine du Velay, caramel beurre salé et chocolat ont remporté la préférence de nombreux gourmands…

Julie et Geneviève ne cessent d'innover pour le plaisir de tous.

Contact : Geneviève GIRAUD - delicesforeziens@orange.fr
www.delicesforeziens.fr

1230 Chemin des Sermages – 42210 SAINT CYR LES VIGNES

04 77 94 62 04

Giraud Agri Energie

Les panneaux photovoltaïques sont la continuation de l'autonomie alimentaire puisqu'ils contribuent au financement et au fonctionnement du séchage en grange, mais leur fonction est la production d'énergie.

Le projet de bâtiment et de robotisation de la ferme a également pu être réalisé grâce à l'installation des panneaux photovoltaïques qui ont permis le financement du projet grâce à un montage financier innovant dans le monde agricole.
La société Giraud Agri Energie est constituée de la famille Giraud et de Energie Partagée. Cette association d'épargne solidaire active dans les énergies renouvelables a pris en charge l'installation photovoltaïque.

Giraud Agri Energie en quelques chiffres

Superficie du toit photovoltaïque : 1780 m2

Productivité : 290 000 Kwh/an

CA : 170 000 € par an

Outre le caractère écologique des panneaux photovoltaïques, le contrat établi avec EDF permet ainsi le financement du projet.

L'ensemble du projet a permis à la Ferme des Délices de se moderniser et laisse entrevoir un avenir prometteur. L'amélioration des conditions de travail et du confort du troupeau permettent d'aller vers une autonomie alimentaire inscrivant ainsi l'exploitation dans une dynamique de développement durable.

Contact : Guy GIRAUD – giraudg2@wanadoo.fr

1230 Chemin des Sermages – 42210 SAINT CYR LES VIGNES

04 77 94 62 04

Porte Ouverte 24 et 25 juin 2012

Le 24 juin 2012, les Délices Foréziens organisent une porte ouverte afin d'accueillir tous les amateurs de glaces dans le nouveau point de vente où sont proposés plus de 50 parfums de glaces et de sorbets. C'est également l'occasion pour les visiteurs de découvrir les 'secrets' de fabrication « du lait à la glace ». Fabrication dans laquelle est favorisée la qualité des produits.

Ainsi la visite débutera par la découverte du nouveau bâtiment agricole de plus de 3000 m^2 où le séchage en grange conserve la qualité des fourrages.
C'est dans ce bâtiment, favorisant le confort du troupeau (composé d'environ 80 vaches laitières de race Prime Holstein et autant de génisses et de veaux), que la visite se poursuivra avec la découverte du robot de traite.
Avant de découvrir la fabrication des glaces et de déguster ces dernières, les visiteurs découvriront l'installation de près de 1800 m^2 de panneaux photovoltaïques.

C'est une ferme innovante et respectueuse de la nature que chacun pourra découvrir le dimanche 24 juin. C'est avec le lait de la Ferme des Délices, favorisant le bien-être de son troupeau, que sont fabriquées les glaces et sorbets. Afin de proposer les meilleurs produits à leurs clients Geneviève et Julie prennent soin de choisir des ingrédients de qualité.

La porte ouverte marque également un point de départ vers l'agro-tourisme. Cet été les premières visites de l'exploitation et de la fabrication des glaces auront lieu en partenariat avec l'Office de Tourisme de Feurs.

Le lundi 25 juin, les Délices Foréziens auront le plaisir d'accueillir leurs clients (professionnels de la restauration, boulangers-pâtissiers…), la presse et les élus de la région pour l'inauguration officielle qui se clôturera par un vin d'honneur.

Contact: Geneviève GIRAUD - delicesforeziens@orange.fr
www.delicesforeziens.fr

1230 Chemin des Sermages – 42210 SAINT CYR LES VIGNES

04 77 94 62 04