



Votre glacier est agréé « Glaces Artisanales de France »,
une marque de qualité garantissant son savoir-faire d'excellence.

Qu'est ce qu'une glace artisanale ?

La glace artisanale est élaborée avec des ingrédients sélectionnés et de haute qualité. Les glaciers fabriquent leurs produits glacés selon les règles du métier (turbinage, maturation, refroidissement...). Un art culinaire à part entière qui ne s'improvise pas mais demande une expérience et une technique rigoureuse !

Comment distinguer une glace artisanale ?

Pour vous aider à vous repérer, la Confédération Nationale des Glaciers de France (CNGF) a créé la Charte Qualité « Glaces Artisanales de France » dont l'agrément est accordé aux artisans glaciers qui justifient d'un savoir-faire d'excellence et respectent au sens strict les engagements de la Charte.



Une marque de reconnaissance Votre glacier s'engage pour la qualité...

Le professionnel doit justifier d'engagements précis :

- ▶ Etre inscrit à la Chambre de Métier et de l'Artisanat, attestant d'un diplôme d'Etat pour exercer le métier ;
- ▶ Sélectionner et utiliser des matières premières de haute qualité ;
- ▶ Respecter le code des pratiques loyales des glaces alimentaires et les bonnes pratiques d'hygiène de la profession ;
- ▶ Sensibiliser et former son personnel à ces bonnes pratiques, pour une fabrication et une vente des produits glacés irréprochables.

Un gage de confiance

Pour vous, la garantie de produits de qualité

Les artisans glaciers agréés sont facilement identifiables : ils arborent en devanture des boutiques et des commerces ambulants la marque « Glaces Artisanales de France ». Grâce à ce repère, vous avez la garantie de déguster une vraie glace artisanale, élaborée par un professionnel au savoir-faire confirmé et reconnu.

Ouvrez l'oeil et les papilles

Quelques astuces pour se repérer

Les glaces artisanales se reconnaissent à leurs couleurs douces, mates, rappelant la couleur naturelle du produit. Des glaces aux couleurs trop franches ou flashy signifient que des colorants ont été rajoutés. Lorsque vous les dégustez, vous devez retrouver le goût originel de l'ingrédient comme si vous croquiez dans le produit. Un parfum naturel et une sensation qui ne trompent pas !

- ▶ Une glace à la pistache n'est pas verte, une glace à la banane n'est pas jaune poussin ! La pistache comme la banane donne un mix de couleur beige ou couleur crème. La vue de ces deux parfums chez un glacier est généralement un bon indicateur !
- ▶ La crème glacée à la vanille doit avoir une couleur crème. Elle doit présenter des grains noirs de vanille.
- ▶ Il faut également se méfier des bacs dont la glace dépasse très largement : elles sont souvent faites à base produits semi-élaborés.
- ▶ N'hésitez pas à poser des questions à votre glacier pour découvrir son savoir-faire.