

L'actu du jour

Tous les secrets de fabrication des glaces !

C'est bien connu : quand on pense à l'été et aux vacances, on pense aussi aux... glaces ! Mais sais-tu comment sont fabriquées ces boules glacées que l'on apprécie tant ? Pour le savoir, l'usine *La Belle Aude*, à Carcassonne, dans le Sud de la France, a ouvert ses portes à *1jour1actu*.



On trouve différentes sortes de glaces. Par exemple, sur la photo, la fillette a servi une coupelle de crème glacée : c'est une glace à base de lait. Mais les sorbets, eux, sont fabriqués à base de fruits et d'eau ! © I-stock / Salima Senyavskaya

La fabrication des glaces, elle en a fait **sa spécialité** : à Carcassonne, l'usine *La Belle Aude* en produit **toute l'année**, en juillet comme en janvier. Mais sa production s'accélère **en été**, la saison où **l'envie de glace** est la plus forte !

Pourquoi en parle-t-on ?
Parce que les Français sont de gros consommateurs de glace. En moyenne, on en mange chacun presque 6 litres par an, mais c'est en été qu'on en déguste le plus.



Été comme hiver, les employés de l'usine *La Belle Aude*, à Carcassonne, fabriquent des glaces, des sorbets et des crèmes glacées ! © Vincent Gire / Milan presse

Première étape, la pasteurisation



Bernard, le responsable qualité de l'usine, goûte la glace avant qu'elle soit fabriquée en grande quantité. © Vincent Gire / Milan presse

Dans cette petite usine, **un seul parfum** de glace est fabriqué à la fois ! Ce jour-là, c'est au tour **du sorbet mangue-fruit de la passion**. Mais avant de fabriquer la glace, il faut d'abord **tester les produits** avec lesquels elle va être fabriquée. Pour les sorbets, l'usine achète de **la purée de fruits congelés** à un spécialiste.

Bernard, le responsable qualité de l'usine, prend alors **un échantillon** de cette purée, le goûte et l'analyse pour savoir si elle fera un bon sorbet.

Les tests passés et réussis, place à **la première phase de fabrication**, la pasteurisation : « *Pour fabriquer ce sorbet, on va commencer par **créer un sirop** à base de sucre, d'eau et de glucose. On va ensuite **chauffer** ce sirop pour **éliminer les bactéries**. Puis, une fois refroidi, ce sirop est **mélangé** à la purée de fruits, l'ingrédient principal du sorbet.* », explique Bernard.

Ensuite, la maturation

Le mélange **repose** alors une journée dans **une cuve**. C'est la phase de maturation. « *Cela permet aux arômes de bien se diffuser dans le mélange et ainsi, rendre la glace **la plus savoureuse possible*** », précise Bernard.

Puis, l'étape de la congélation

Le lendemain, **l'étape du glaçage** peut alors commencer. Le mélange est mis dans une machine pour subir ce qu'on appelle **un choc thermique**. En quelques secondes seulement, **sa température** chute brutalement. Le mélange se glace et **des petits cristaux** se forment : le sorbet est créé !

Et enfin... la mise en pot !

Enfin, le sorbet, encore **un peu liquide**, est mis en pot grâce à une machine. À la fin de **la chaîne de fabrication**, un ouvrier réceptionne les pots et les rentre dans **un surgélateur** : « *Dans cet immense congélateur, il fait **- 30 °C** ! On a l'impression de vivre **une vraie tempête de neige**.* »

Les pots vont y rester pendant 1 h 30, le temps que **la glace se solidifie**. Ils rejoignent ensuite **une chambre froide** en attendant d'être transportés vers les rayons du supermarché... et dans ton congélateur !

Dakota Gizard

Clique sur les photos pour découvrir les dernières étapes de fabrication des glaces

[Consulter cet article sur le site 1jour1actu.com](http://www.1jour1actu.com)