TRÉMINIS

SORBET VAGABOND

LE GOÛT DU FRUIT À L'HONNEUR - DE LA RÉCOLTE AU CORNET

ACTIVITÉ

> Fabrication de sorbets et glaces.
Environ 4 000 litres par an.
Soit 90% sorbets aux fruits, 10% glaces au lait. De plus, une petite activité de traiteur sur événement.

EMPLOI

> 1 plein temps
+ renforts d'été .

COMMERCIALISATION

En vente directe lors de festivals, fêtes, événements (à la boule).

Vente via des boutiques indépendantes (en pot) sur les zones Trièves, Grenoble, Diois, Matheysine. Sur le Trièves : à Mens et à Tréminis

ZOOM — VERS UN APPROVISIONNEMENT LOCAL

> Un principe : partir de fruits bruts et bio. Ceci permet d'offrir des goûts uniques et diversifiés.

> Lien fort avec le territoire du Trièves, avec le label Nature et Progrès.

> Les fruits locaux sont appréciés des clients, mais peu de volumes disponibles en Trièves. Ceci a motivé la création d'une filière spéciale fruits rouges, avec sa compagne Nicole Klein, plantation sur 1 hectare au Percy "le Jardin Mouvant".

> Autres ressources locales : la cueillette sauvage (myrtilles, cynorhodons, fleurs de sureau…) ou les jardins de particuliers (pêches, prunes…).

> Les agrumes (oranges, citrons, pamplemousses) arrivent en direct d'une coopérative bio située en Sicile. D'autres fruits viennent de la région Sud-Est, en direct ou via des grossistes bio.

> La part d'origine locale progresse. Actuellement environ 20% d'origine Trièves, avec une visée pour l'avenir de 50%. Mise en avant par des étiquettes de couleur.

> Le paradoxe des glaces artisanales. Sur ce marché, beaucoup de producteurs partent d'ingrédients tout préparés, achetés sur catalogue, sans jamais travailler aucun fruit. Le mot artisanal a peu de sens en ce domaine.

> L'entreprise fait partie de La Route des Savoir-Faire du Trièves. Chaque semaine durant l'été (jeudi), Sylvain répond à la curiosité des visiteurs et leur propose un goûter-dégustation.

PERSPECTIVES

Projet de déménagement, tout en restant sur le Trièves, pour produire dans des locaux neufs et bien adaptés. Souhait de continuer à développer la vente directe lors de festivals, foires… ; d'améliorer la rentabilité (coûts élevés, en partant des fruits bruts et bio, sans arôme ni conservateur).

2013–2021

Croissance de la part de production d'origine Trièves (fruits rouges, pêches, prunes, myrtilles…). Instauration des "étiquettes violettes" qui distinguent l'origine purement locale.

2012

Démarrage de la production de fruits rouges en Trièves, menée avec sa compagne, agricultrice cultivant au Percy.

2010–2011

Nouvelle installation dans un local proposé par la commune de Tréminis. Amélioration de l'équipement.

2007

Prix national "Défi jeune" : fabrication de glaces labellisées Nature et Progrès, camion équipé de panneaux solaires, vente ambulante en territoire rural. Premières ventes.

2006

Embauche à Terre vivante d'abord pour cuisiner, puis pour créer une gamme de glaces bio, en vue d'un essaimage. À l'époque, les glaces bio sont rares, on les fait venir de loin.

2004

Formation de cuisinier à Autrans-en-Vercors. Puis divers stages et emplois.

PAROLES D'ARTISAN

SYLVAIN TRUFFET

« Je pars toujours de fruits bruts non traités. C'est une évidence pour moi, mais une exception sur le marché des glaces même dites "artisanales". Fier d'être Nature & Progrès. Et quel plaisir ! »

Association Trièves transitions écologie — Esprit Trièves

Trièves Terre nourricière