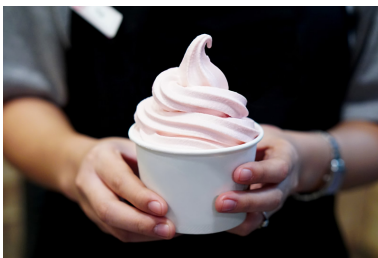


<https://www.zurbains.com/sante/alimentation/canicule-les-marchands-de-glaces-multiplient-leurs-ventes-par-6.html>



Canicule : les marchands de glaces multiplient leurs ventes par 6 !

- Santé - Alimentation -



Date de mise en ligne : mercredi 26 juin 2019

Copyright © Zurbains - Tous droits réservés

Je vais faire tous les glaciers de Paris cette semaine

"On attend une augmentation de 30% du chiffre d'affaires par rapport à la semaine dernière", prévoit Lise Fenelon, directrice France de Grom. Rien que lundi, au début de la vague de chaleur qui accable la plus grande partie de la France cette semaine, la boutique de la chaîne italienne au Quartier latin a doublé son chiffre d'affaires par rapport au même jour de la semaine précédente.

"Je vais faire tous les glaciers de Paris cette semaine", plaisante Audrey, un cornet pistache-café à la main : en pleine canicule, les files d'attente s'allongent devant les revendeurs de glaces et sorbets à Paris. "Je suis en vacances, il fait chaud, ma principale occupation c'est piscine, glaces, musées", poursuit cette Parisienne, chapeau de paille sur la tête. Elle n'est pas la seule à se ruer sur les glaces pour mieux supporter la chaleur.

Ventes multipliées par 6 !

Le glacier s'organise : "On produit environ 600 litres par jour, alors qu'en mai, c'était entre 50 et 100", détaille Mme Fenelon. L'enseigne reçoit trois livraisons par semaine au lieu d'une, et a renforcé son équipe, passant de trois à sept employés à partir de 17h00, "**pic de fréquentation**" des personnes qui sortent du travail. "On a une deuxième vague d'affluence à 22h00 : des gens qui sortent du restaurant, contents qu'il fasse encore jour", complète-t-elle.

A 14h00, la queue se crée déjà devant le comptoir. Les clients, en short, robes et sandales, lèvent les yeux pour examiner la carte et choisir leur parfum.

Harri, autrichien, a choisi un granité au citron, "plus frais" selon lui. Son fils de quatre ans, Art, a opté pour une glace au chocolat. "Il fallait rafraîchir ces bestioles", justifie-t-il, en tendant une cuillère de granité à son plus jeune fils installé dans un porte-bébé. "Il y a trois semaines on était à Formentera (aux Baléares, NDLR), il faisait moins chaud", rit-il, les yeux masqués par ses lunettes de soleil. "On aime la chaleur, assume Lise Fenelon. On espère que ça va durer". Pour elle, ce qui fonctionne le mieux en période de canicule, ce sont les sorbets et les granités : "Je recommande le citron car c'est assez acidulé", commente-t-elle.

À quelques mètres, d'autres gourmands se sont réfugiés à l'ombre de la terrasse d'Amorino. "C'est une récompense après la balade", indique Danielle, entourée de sa famille venue d'Annecy et de Dijon. Pour ces touristes, la glace était prévue, sous la pluie ou sous le soleil, et la météo n'affecte pas leur consommation : "C'est quand même très sucré", explique Danielle.

Boom des ventes aussi chez les glaciers industriels. "Les entreprises sont habituées aux pics caniculaires", analyse Timothée Arar-Jeantet, secrétaire général de l'association des entreprises des glaces, qui réunit huit groupes de producteurs comme Thiriet, Mars chocolat, ou Unilever. En 2018, ils ont réalisé 80,7% de leur chiffre d'affaires entre avril et septembre.

Chez Picard, la part des glaces dans les ventes double en été et passe de 10-15% à 30%, ce qui représente environ deux millions de boîtes vendues chaque semaine.

"Au niveau des glaces, on peut réalimenter", détaille un porte-parole de la société. Elles remplissent six congélateurs en moyenne dans les magasins. "La seule difficulté qu'on peut avoir, c'est sur les glaçons, qu'on ne

Canicule : les marchands de glaces multiplient leurs ventes par 6 !

produit pas nous-mêmes. Il y a une demande très importante, on a des risques de ruptures de stocks ponctuelles".

Une étude de Nielsen montre qu'en France, les glaces constituent la troisième catégorie la plus dépendante de l'été, derrière les produits solaires et les insecticides, puisqu'au total, 47% des ventes annuelles en 2018 se sont effectuées entre la mi-juin et la mi-septembre.