



Liqueurs Giffard: « les trois quarts de nos fruits et plantes viennent de producteurs français »

Installée dans le Maine-et-Loire, près d'Angers, l'entreprise Giffard spécialiste des liqueurs et sirops depuis 1885, met en avant le terroir français avec un approvisionnement de proximité en fruits et plantes, matières premières essentielles au process de fabrication.

La Revue Agridées: Giffard est une entreprise familiale et indépendante qui a une longue histoire avec les fruits et les plantes et continue d'innover. Pouvez-vous nous en dire plus ?

Édith Giffard, Directrice générale déléguée: Depuis 1885, l'entreprise Giffard conçoit, produit et commercialise des liqueurs et des sirops autour de notre produit phare la Menthe-Pastille. Cette liqueur « rafraîchissante » a été élaborée par notre fondateur Émile Giffard, pharmacien de son état, à partir de la distillation d'un plant de menthe poivrée unique le plant « Mitcham ». La 5^e génération de la famille Giffard va bientôt prendre la direction générale de l'entreprise et avec toujours la pérennité comme finalité, une vision à long terme dans une logique de grandir plutôt que grossir. Au fil des années, nous

avons développé une gamme de 60 liqueurs et 90 sirops, conçus pour les bars à cocktails et la restauration hors domicile.

Notre exigence de qualité et la signature aromatique de nos liqueurs nous distinguent de nos concurrents. Cela nous a permis de réaliser en 2022 un chiffre d'affaires de 45 M€ effectué pour 70 % à l'export dans plus de 80 pays. Nous avons ainsi vendu 11 millions

L'entreprise est toujours dirigée par les descendants du fondateur. De gauche à droite, Édith Giffard, Pierre Jouanneau-Giffard, Émilie Giffard, Bruno Giffard.



© Giffard



Nous sommes également engagés auprès des agriculteurs en matière environnementale



de bouteilles signées Giffard (moitié liqueurs, moitié sirops) et bénéficions d'un contexte de croissance soutenue.

La Revue Agridées: Quelles relations avez-vous avec vos fournisseurs agriculteurs ?

É. G. : Nous privilégions l'achat de nos fruits et plantes en France. En 2023, 74 % viennent de producteurs français, dont 50 % d'Anjou. Nous avons de très bonnes relations avec ces agriculteurs, du fait de notre proximité géographique et d'un relationnel de long terme, qui nous permettent de garantir notre approvisionnement en quantité et en qualité avec des fruits récoltés à maturité. Nous avons également mis en place des contrats pluriannuels avec des producteurs locaux. Le Cassis d'Anjou agriculture raisonnée et la Menthe Mitcham sont produits dans notre région. Et quand c'est possible pour éviter des aléas de récolte qui peuvent arriver certaines années en raison de conditions climatiques défavorables nous préférons acheter l'intégralité de la récolte de nos producteurs, même si elle excède nos besoins annuels. À l'exception de la menthe qui est distillée fraîche, les fruits sont congelés pour être utilisés ultérieurement. Nous sommes également engagés auprès des agriculteurs en matière environnementale. Cette année nous avons conclu une convention de mécénat avec l'association SOLENAT pour financer l'accompagnement et la mise en place de haies favorables à la biodiversité et limiter l'érosion et le ruissellement. Des plantations vont se faire cet automne chez deux de nos producteurs de Cassis d'Anjou.

La Revue Agridées: Comment se passe votre communication sur la consommation d'alcool ?

É. G. : Nous mettons l'accent sur la qualité des produits et l'art de prendre son temps. L'éducation autour de la consommation d'alcool est fondamentale. Nous organisons tous les jours des visites de l'entreprise. Angers est une ville qui a une grande majorité d'étudiants. Nos visites permettent d'expliquer notre travail et la passion que nous y mettons, mais aussi l'équilibre dans les dosages et dans la consommation.

La Revue Agridées: L'entreprise s'est positionnée récemment avec le développement d'une gamme « sans alcool ». Pour quelles raisons ?

É. G. : L'envie d'avoir le choix de consommer avec ou sans alcool des boissons et cocktails aussi qualitatifs, se fait de

plus en plus ressentir. Nous avons profité de la période Covid pour préparer la sortie de crise et tester de nouvelles techniques pour des boissons qui puissent être utilisées dans des cocktails sans alcool ou allongées de sodas. Nous avons travaillé sur différentes techniques comme la désalcoolisation, la macération avec eau, etc. mais sans obtenir le même niveau qualitatif que celui que nous exigeons pour nos liqueurs. C'est une technique ancienne qui nous a permis de sortir cet été, après 4 ans de R&D une gamme *alcohol free*, très qualitative (pamplemousse, gingembre, ananas, fleur de sureau) pour le marché mondial. Fort de notre savoir-faire dans l'extraction des arômes par macération, le produit est obtenu à partir de macération des mêmes fruits ou plantes mais cette fois-ci dans du vinaigre de vin blanc. Pasteurisé, il a une DLUO (date limite d'utilisation optimale) de 18 mois et de 5 mois après ouverture. Avec nos « liqueurs » sans alcool, nous offrons la possibilité de boire un cocktail qui privilégie la qualité du goût, la richesse aromatique, la longueur en bouche sans consommer d'alcool.

La Revue Agridées: Avez-vous déjà entrepris des démarches pour réduire l'impact environnemental de l'entreprise ?

É. G. : Préserver notre existence, notre identité, notre indépendance, notre ancrage territorial, nous imposent d'être en symbiose avec notre environnement. Nous faisons ce choix de manière volontaire. Nous avons engagé des actions au regard de la RSE depuis plusieurs années. Elles nous ont permis de réduire régulièrement nos consommations d'électricité, de gaz et d'eau par litre produit, de recycler 97 % de nos déchets et de revaloriser 100 % de nos marcs de fruits. Ainsi l'an dernier, 10 tonnes de marcs ont été compostées par un partenaire local à destination des maraîchers locaux. Des panneaux solaires ont été installés sur le toit d'un de nos bâtiments, le poids de nos bouteilles a été réduit (- 430 tonnes de verre par an, c'est 175 tonnes de CO₂ économisé). Cette année trois grands projets ont été lancés : le lancement de la démarche « Act pas à pas » de l'Ademe, le test d'une gamme de vrac en BIB 5 l pour les bars et le déploiement du réemploi des bouteilles dans le réseau CHR. Ils viennent s'ajouter à nos engagements sociétaux en local et à l'international. ▶