

## FERME DES DELICES

Depuis plus de 200 ans, cette exploitation familiale élève des vaches laitières. Au fil des générations, l'exploitation s'est agrandie, modernisée et diversifiée. Aujourd'hui, c'est un GAEC à 3 associés (Guy et Charles GIRAUD et Lionel VIAL) et 2 salariés. La ferme est située sur les communes de Saint Cyr les Vignes (siège social et glaces), Bellegarde en Forez (une partie du bâtiment principal, la méthanisation et des annexes) et Saint André le Puy (une partie du bâtiment principal et de nombreuses annexes). Le trio gère un troupeau de 180 vaches laitières et 190 hectares de terres cultivées. Il reste dans la moyenne nationale avec environ 40 vaches et 40 hectares par travailleur.



Favi ISEO, 1ere de section au Salon de l'Agriculture de Paris

La Ferme développe également la production d'énergie verte. Avec la méthanisation et le photovoltaïque, elle produit environ 900 000 kW/h qui permettent d'alimenter l'équivalent de 190 foyers. La méthanisation fournit également de la chaleur et un engrais naturel d'excellente qualité, ce qui vient renforcer la démarche d'agriculture raisonnée entreprise depuis plusieurs années sur l'exploitation. La Ferme est d'ailleurs référencée au Grenelle de l'Environnement.

Pour en savoir plus, poussez les portes de la ferme tout comme les 4 000 visiteurs qui ont découvert cette ferme « Hi-Tech » en 2016. C'est une visite ludique et gourmande pour petits et grands. Retrouvez toutes les infos sur [www.la-ferme-des-delices.com](http://www.la-ferme-des-delices.com)

NOUVEAUTE POUR L'ETE 2017 : Le labyrinthe de maïs fera la joie de tous les aventuriers !!!

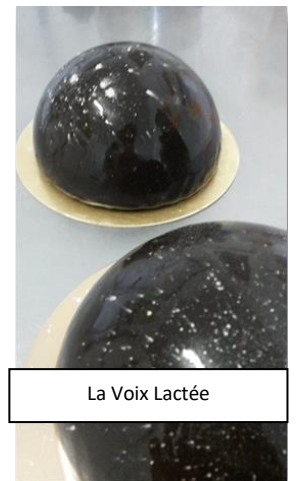
## DELICES FOREZIENS

Côté gourmandise, Geneviève GIRAUD et son équipe transforment une partie du lait en délicieuses crèmes glacées depuis 1990. Quelques nouveautés ont vu le jour en 2016 :

- La glace lait Caramel dévoilée pour la première fois lors du marché du 1<sup>er</sup> mai de Bellegarde en Forez. C'est une crème glacée avec des éclats de Caramel Nigay et marbrée de caramel au beurre salé.
- La Stracciatella qui est une glace au lait avec des éclats de chocolat Weiss
- La Voix Lactée, un dessert qui vous emmènera au 7<sup>ème</sup> ciel ! C'est une glace caramel au beurre salé/poire sur un croustillant praliné /chocolat blanc, le tout enrobé de chocolat noir.

Découvrez plus de 50 parfums et tous les desserts glacés sur notre site [www.delicesforeziens.fr](http://www.delicesforeziens.fr)

[Avis à tous les Gourmands] Depuis juin 2016 un couloir de visite, vous permet de découvrir le laboratoire de fabrication lors de visites guidées.



La Voix Lactée



Toute l'équipe