

# Un air de fête foraine chez Erhard

Pour séduire les enfants, Erhard n'hésite pas à faire son cirque. Trois nouvelles recettes de glaces Kids Cup mettent en pot des standards de la fête foraine. Les crèmes glacées Pop corn, Barbe à Papa et Pâte à tartiner sont directement issues du portefeuille produits RHF, mais ont été adaptées à la grande distribution : « Nous avons rajouté des inclusions et retravaillé les recettes en incluant du lait entier, pour retrouver un côté encore plus crémeux », explique Laurence Bieque, responsable marketing de l'entreprise, qui réalise un chiffre d'affaires de 40 M€ en RHF et en grande distribution, notamment chez Cora, Match, Système U et Auchan.

Mais c'est surtout le format, en 250 ml, qui interpelle, à mi-chemin entre les pots individuels et ceux de 500 ml. « Les pots de 100 ml sont mieux adaptés à une consommation nomade ou à la RHF, et plutôt délicats à mettre en rayon, aussi avons-nous choisi le format intermédiaire », appuie Laurence Bieque.

Autre particularité intéressante : couvercles et pots sont biodégradables. Mais cet argument, qui pourrait plaire aux jeunes générations ciblées, n'est malheureusement pas valorisé sur l'emballage, par ailleurs plutôt réussi et particulièrement coloré. La crème glacée Barbe à Papa est enrichie d'inclusions de guimauve, la recette



↳ Erhard fait rentrer dans ses pots de 250 ml de la Barbe à Papa, du pop corn ou encore de la pâte à tartiner. Pour les adultes, les recettes travaillent leur accent américain (apple pie, chocolat chunks, etc.).

Pâte à tartiner contient 6 % de cacahuètes caramélisées et le parfum Pop corn est rehaussé de sauce caramel et de morceaux de pop corn caramélisés enrobés de chocolat (PVC recommandé de 2,35 à 2,50 € les 250 ml).

## L'Amérique en 500 ml

Pour les adultes, Erhard disposait déjà d'une gamme de glaces au yaourt en pots de 500 ml, en exclusivité chez Casino. Cet été, le glacier propose une nouvelle série de quatre recettes American Ice Cream, au packaging lui aussi très

réussi. Tout comme le pionnier du genre, Häagen Dazs, les crèmes glacées sont très peu foisonnées (700 g/l). « Elles sont réalisées à base de lait entier et de crème venant d'une ferme de Franche Comté proche de notre site de production », argumente Laurence Bieque. Ruptures de textures, contrastes en bouche sont apportés avec des ingrédients plutôt riches et qualitatifs : Chocolat Chunks utilise entre autres du chocolat à 70 %, Caramel Butter Toffes démultiplie le caramel au beurre en crème glacée, éclats et sauce. La recette Façon Apple Pie ajoute à la crème glacée pomme cuite des morceaux de pommes caramélisées, du caramel à la cannelle et des morceaux de biscuits. Enfin, une recette associe du cheesecake au citron à une sauce framboise et des morceaux de speculoos (PVC recommandé de 4,80 € les 500 ml). ■

### Points clés

↳ Erhard lance trois recettes de glaces pour enfants en pots de 250 ml.

↳ Quatre pots de 500 ml séduiront les adultes avec leur recette américaine peu foisonnée.

Béatrice Méhats-Démazure