

Visite de l'entreprise Bigallet au Val de Virieu jeudi 17 avril

jeudi 17 avril, un groupe de vingt privilégiés visitaient l'entreprise Bigallet à l'initiative de nos organisateurs, Germain et Bertile. L'entreprise, située à proximité de la gare du Val de Virieu (regroupement des communes de Virieu et Panissage) fabrique et commercialise des spiritueux et des sirops. Avant de commencer la visite, nous avons dû nous équiper de blouses bleues, de chaussures antistatiques et laisser les portables au vestiaire, ce qui explique le peu de photos dans ce reportage !



L'entreprise a été créée par Félix Bigallet, entre Panissage (où la gare de Virieu allait être construite en 1872) et Virieu où sont situés des entrepôts. Félix avait commencé sa carrière par la fabrication de spiritueux, mais a eu un succès certain en lançant la fabrication d'un sirop à base de zestes de citrons : la citronnade, qui continue à ne porter qu'un seul n, comme la limonade. Il s'est ensuite associé avec Monsieur Jinot, un auvergnat, ce qui lui a permis de rayonner sur Les Alpes et l'Auvergne. L'entreprise est familiale, depuis cinq générations.

La fabrication d'un sirop commence par l'étape de macération du produit dont est extrait le parfum, dans de l'alcool à 90°C. Elle dure entre quelques heures (pour la fleur d'hibiscus) et quelques semaines et même six mois pour la vanille. Le liquide est filtré (filtre presse) et l'étape de distillation permet de recueillir un concentré (et des sous-produits). Le sirop est fabriqué à partir d'un ou plusieurs concentrés mélangés à de l'eau et du sucre (de betterave, parfois de

canne). Pour les liqueurs, on dilue l'alcool avec du sucre. L'alambic, très patrimonial, est en cuivre.

Le concentré obtenu par la distillation est toujours transparent. Le sirop doit être ensuite coloré par des additifs (cassis, hibiscus, betterave). Le sucre dans le sirop le protège des microbes, mais la DLUO inscrite est de deux ans.



La politique de Bigallet est de privilégier les circuits courts et le bien-être des employés : la plupart des fournisseurs de matières premières (fruits, feuilles, fleurs) sont en Auvergne-Rhône Alpes (sauf pour la cannelle, la vanille et les citrons de Sicile). Le sucre est tiré de la betterave. Quand c'est possible, si tous les ingrédients sont « Bio », le label « Bio » est apposé sur l'étiquette. Il existe des betteraves « Bio ». De la même façon, Bigallet livre en priorité, avec ses propres moyens, les débits de boisson et les petits distributeurs. Les camions jaunes de l'entreprise sont très identifiables.

L'entreprise qui possède une équipe de recherche et un gouteur professionnel, essaye de commercialiser un nouveau produit tous les ans au moins. Son site internet propose des recettes. Par exemple le Spritz à la liqueur de fleurs de sureau :

(<https://www.bigallet.fr/recettes/recette-spritz-sureau/>).

Bigallet est soumis à la loi du marché et à la mode. Par exemple :

la liqueur China-China, découverte par un groupe de visiteurs inattendus, est exportée depuis quelques années aux USA. On ne sait pas si cela va durer...

L'étape d'embouteillage, compte tenu de la diversité des contenants est très artisanale : le poseur de bouchons a des deltoïdes très développés ! La société a investi dans un système d'embouteillage automatique qui était malheureusement en panne lors de la visite !

Au cours de la discussion avec notre guide, nous avons découvert que la communauté européenne a décidé que le sirop de grenadine ne contient pas obligatoirement du jus de grenade, mais qu'il doit obligatoirement contenir de l'extrait de vanille.

Après dégustation des produits les plus emblématiques, quelques achats à la boutique, la visite s'est prolongée dans le petit musée Bigallet où nous avons pu admirer par exemple une collection de bouteilles peintes à la main, des affiches inspirantes et le matériel utilisé par les prédécesseurs de la quarantaine d'employés de l'entreprise.