

Ecrit par le 6 septembre 2026

Les glaçons du Vaucluse : une production en plein boom



Il s'agit d'un métier qui était très connu par le passé : les glaciers. Il n'en reste que deux dans le Vaucluse dont [Les glaçons du Vaucluse](#), entreprise située à Camaret-sur-Aigues et créée par Angélique Maurin. La production a doublé par rapport à l'année dernière.

L'histoire commence en 2020. « Mon frère a une entreprise de traiteur et achetait des glaçons à des prestataires. Ce dernier m'a proposé de lancer ma propre fabrication. Le Covid m'a permis de réfléchir sur ce projet. J'ai aussi réalisé des études de marché sur la faisabilité économique. Je me suis aussi lancée en 2021 en ne faisant au départ que de l'achat-revente, sans acquisition de machines », explique Angélique Maurin. Après deux ans d'exercice, la dirigeante d'entreprise décide de créer sa propre structure de fabrication de glaçons, avec l'acquisition d'une chambre froide de 45 m3 et de 4 machines, pour un investissement global de 60 000 €, dans un bâtiment en location.



Ecrit par le 6 septembre 2026

Une clientèle variée

Pour se faire connaître, Angélique Maurin a misé sur les réseaux sociaux. Elle sollicite également beaucoup les communes, les associations, les comités des fêtes et les caves coopératives pour tous les événementiels qui se déroulent d'avril à octobre dans notre département. Sans oublier les mariages. Depuis 2023, le bouche-à-oreille a également fait son travail. Comme autre créneau de distribution, l'entreprise travaille également avec quelques supermarchés. Les produits sont vendus dans un périmètre de 20 kms autour de Camaret avec deux tournées par semaine, suite à l'acquisition d'une fourgonnette équipée de froid négatif pour un budget de 7 000€.

L'entreprise n'emploie pas de salarié. Elle fait appel à une secrétaire 2 jours par semaine, à du personnel en production et en livraison qui sont des prestataires extérieurs, avec un statut d'auto-entrepreneur.

Ecrit par le 6 septembre 2026





Ecrit par le 6 septembre 2026

Screenshot



Pour toujours en savoir plus, lisez www.echodumardi.com, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par le 6 septembre 2026





Ecrit par le 6 septembre 2026

L'entreprise propose différents types de glaces et glaçons. ©Les Glaçons de Florette

Une journée marathon

Pour pouvoir assurer cette période très intense, où la demande explose en ces temps de canicule, la journée d'Angélique Maurin commence dès trois heures 30 du matin. Elle commence sa production durant quatre heures. Vers 7 h 30, commence alors le conditionnement des glaçons. Ç 9h, elle assure l'ouverture du magasin où il est possible d'acheter les glaçons en direct. L'après-midi, en fonction des besoins des clients, elle peut reconditionner les glaçons ou effectuer une livraison express demandée par des clients. « Mon activité est en effet très liée aux besoins qui peuvent être très fluctuants selon la météo, le vendredi étant le jour le plus important. »

Ecrit par le 6 septembre 2026



Angélique Maurin a créé sa glacière en 2021. DR

Une année 2026 record

Avec les canicules successives dans le département du Vaucluse, la quatrième saison a connu une très forte augmentation. Le volume est le double que celui de 2025.

Quelques chiffres

- Il reste 30 glacières en France. Les glaçons du Vaucluse est la seule dirigée par une femme. En Vaucluse, il y en a deux, à Camaret et à Entraigues. Les autres les plus proches se situent à Arles et



Ecrit par le 6 septembre 2026

Saint-Rémy de Provence.

- Une activité saisonnière : l'entreprise tourne à plein régime d'avril à fin octobre. La fabrication augmente très fortement dès qu'il fait 25°C. Dans le reste de l'année, l'entreprise produit fin décembre pour les comités d'entreprise, en janvier pour les vœux et en février pour la Saint-Valentin.
- Un glaçon pèse en moyenne 24 g
- Quatre gammes sont vendues par l'entreprise : Glaçons ensachés de 1, 2, 5 et 10 kg, Glace pillée pour les cocktails, Paillettes râpées utilisées en poissonnerie et pour refroidir les bouteilles de vin rapidement, Blocs de glace de 25 kgs travaillés en sous-traitance
- Chiffre d'affaires 2025 : 65 000 €, prévu 2026 : 130 000 €
- Tonnage : 60 tonnes prévues en 2026