



## Fabrication et distribution de sorbets artisanaux et haut de gamme par une entreprise artisanale à fort ancrage territorial

### Les grandes étapes

✓ 1994

Licenciement économique des deux frères Rousselle.  
Idée de projet : monter une entreprise artisanale de glaces et sorbets répondant à leurs critères : produits alimentaires, en relation forte au terroir, donnant des possibilités d'innovation...

Formation aux aspects techniques du produit, stages, mise au point des premières recettes.

Etude de marché : réalisée en collaboration avec un cabinet de la région (Cabinet Agro Synergie à Vienne) sur une durée de 6 mois, qui a permis de valider le concept et d'éclairer la politique commerciale à mettre en œuvre (aide FRAC).

Etude économique du projet.

Recherche d'un site permettant un démarrage de la production en minimisant les investissements de départ et en conformité avec l'image que les associés souhaitaient donner à l'entreprise.  
Mise en œuvre sur le site de l'exploitation caprine existante.

✓ 1996

Création de Terre Adélice, une entreprise de fabrication de glaces et sorbets ancrée au terroir, proposant des produits haut de gamme.  
Création de nouveaux laboratoires avec démarche qualité et obtention de l'agrément CE pour la production de crèmes glacées.  
Extension de la zone de commercialisation (Lyon et Grenoble).

✓ 2007

Changement de site par manque de place et enclavement (non accessibilité aux semi-remorques).  
Installation de la production et des magasins sur une friche industrielle dans le bourg centre dans des locaux mis à disposition par la Communauté de Communes Eyrieux aux Serres.  
Entreprise adhérente à Goûtez l'Ardèche.

✓ Des projets 2008 - 2009

Création d'une gamme bio.

Contact :

**Terre Adélice**

Le Moulinon - 07190 St Sauveur de Montagut

Tel : 04.75.65.43.00 - Fax : 04.75.65.43.33

E-mail : [contact@terre-adelice.com](mailto:contact@terre-adelice.com)

### Notre entreprise

La gamme actuelle se compose d'environ 150 parfums : à côté d'une panoplie de parfums classiques (fraise, vanille, citron...) l'entreprise a développé des produits spécifiques du terroir (châtaigne aux marrons glacés, myrtille...) ; des plantes aromatiques (rose, romarin...) ; des originalités fortes en image et liées au terroir (fromage de chèvres...) ; des glaces alcoolisées (Clairette de Die...) mais Terre Adélice réalise également des produits hors gamme pour certains de ses clients (Truffe, Thé...).

A partir des glaces, l'entreprise produit quelques préparations glacées telles que des vacherins, bûches de Noël.

### Les plus de Terre Adélice, la différenciation qualité :

- Origine et choix des fruits, du lait et autres matières premières.
- Pourcentage de fruits incorporés (70 % au lieu de 25 %).
- Non cuisson des fruits pour préserver arômes et couleur.
- Équilibre des recettes, savoir-faire spécifique.
- Foisonnement limité (1L de nos glaces pèse environ 750 à 800g au lieu de 500g).

Des choix importants ont été faits par les créateurs dès le démarrage en terme de produit : absence de colorants et de renforts d'arôme, exclusion des produits pouvant contenir des OGM, process artisanal induisant un foisonnement faible, approvisionnement en fruits ardéchois, sauf lorsque cela n'est pas possible (fruits exotiques) ou pour des raisons de qualité insuffisante.



### Pourquoi ce projet ?

- Reconversion économique de deux personnes ayant une volonté d'indépendance.
- Créer des emplois (d'abord le leur, puis se tourner vers d'autres).
- Faire un métier qui leur plaît avec une recherche constante de qualité et d'innovation, dans un souci d'ancrage territorial.

Une gamme très diversifiée mais avec un souci constant de qualité.

### L'ancrage au territoire

Depuis sa création, Terre Adélice continue à s'engager et à privilégier de façon systématique les productions locales. L'expérience acquise depuis le démarrage a conforté les dirigeants dans l'idée de travailler avec l'ensemble des acteurs locaux, en amont (producteurs, coopératives, GIE, laiterie, pâtisseries, artisans de maintenance) aussi bien qu'en aval (réflexion pour une offre touristique de produits locaux avec nos clients).

D'autre part, le choix fait par l'entreprise de maintenir son activité dans son canton d'origine n'est pas dû au hasard, il a fait l'objet d'une réflexion stratégique essentielle :

- Conserver et conforter le positionnement d'ancrage au terroir de l'entreprise (l'implantation dans un ancien moulinage en pierre conforte encore ce positionnement).
- Implantation dans le territoire du Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche.
- Ainsi que dans la zone de la prochaine AOC Châtaigne d'Ardèche, dont notre sorbet est l'un des produits phare de la gamme.
- Proximité des productions fruitières symboliques de l'Ardèche : Châtaigne, framboises du plateau de Vernoux...
- Production et magasin en bordure du CD120, axe de communication important et notamment en période touristique, permettant une vitrine des productions fruitières ardéchoises.
- Implantation en zone durement touchée par la récente crise textile où toute création d'emploi est essentielle au développement local.
- Locaux mis à disposition par la Communauté de Communes montrant ainsi la forte volonté des élus locaux à encourager le projet de l'entreprise.

L'ensemble de ces choix résulte d'une volonté forte des dirigeants de s'ancrer au territoire, de contribuer au développement économique et de l'emploi de la vallée, mais elle répond également à une approche très pragmatique du marché qui se dirigera à l'avenir de plus en plus vers les produits locaux, authentiques, simples, goûteux...

### Notre recherche

Recherche de revendeurs sur le secteur et distributeurs sur la Région Auvergne.

### Quelques chiffres clés...

1996 : 2 personnes

2008 : 11 personnes  
+ saisonniers

150 parfums

170 000 litres de glace

Approvisionnement : à plus de  
70 % en Ardèche  
et 80 % dans la Région  
Rhône-Alpes

[INVITÉ]