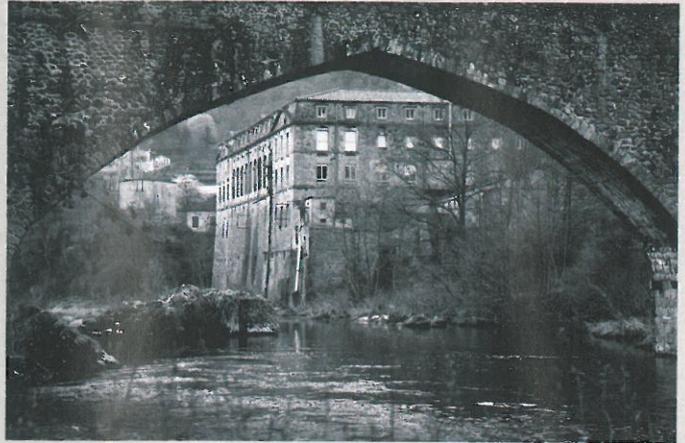


# « Terre Adélice », une aventure glacière

Terre Adélice, c'est un glacier ardéchois chez qui le mot « excellence » - la jeune entreprise compte parmi ses clients plusieurs chefs étoilés - rime avec éthique. Éthique dans la gestion de son personnel, dans le choix des matières premières, dans son implantation... *Église en dialogue* vous propose dans ce numéro une rencontre gourmande.



À notre époque où les excès de la surconsommation dévalorisent produits et producteurs, où les usines du monde se sont trop souvent délocalisées dans des pays pauvres, des Ardéchois résistent. Leur credo : la qualité bio *made in France*, au cœur de l'Ardèche, avec des partenaires et des salariés heureux, le tout pour le plaisir du goût très recherché en cette période gourmande de Noël ! Pour vous, nous sommes allés tester leur production, dont l'intérêt dépasse celui de la gourmandise, bien présente cependant dans notre démarche.

## Le chômage : drame ou opportunité ?

En 1995, après quinze années de leurs métiers respectifs d'ingénieurs, Bertrand et Xavier Rousselle se retrouvent au chômage... productivité oblige ! La grande entreprise qui les « jette » alors ne

les intéresse plus. Ils veulent créer, prendre des responsabilités et mettent leurs primes de licenciement en commun pour monter une entreprise de transformation des délicieux fruits de leur pays d'enfance pour en faire des purées, des confitures ou des sorbets (Bertrand est ingénieur des industries agricoles) et déposent leur marque « *Terre Adélice* » à l'INPI. C'est alors avec une grande joie qu'ils reviennent en Ardèche où, pour vivre, ils décident d'aider leur beau-frère Alain Fochi qui fait des picodons à Saint-Etienne-de-Serres. Les épouses, qui travaillent toutes deux, font « *bouillir la marmite* » pendant que les deux frères approfondissent leur projet : tests chez des restaurateurs, étude de marché, recherche de partenaires. La production débute, mais le laboratoire devient vite trop petit. En 2007, ils emménagent au Moulinon

(Saint-Sauveur-de-Montagut), dans le vieux moulinage (photo ci-dessus) de Félix Ducros et Paul Fournand, devenu la propriété de la communauté de communes de Saint-Sauveur-de-Montagut.

## Une réussite appréciée de tous

Les chiffres parlent d'eux-mêmes. Près de 20 ans après avoir déposé la marque, l'entreprise tourne à plein et les deux compères retrouvent un salaire équivalent à celui qu'ils avaient perdu. Elle emploie 25 salariés permanents, le double l'été quand il faut à la fois livrer 7 fois plus de sorbets et glaces que l'hiver et transformer rapidement les bons fruits mûrs qui leur arrivent. Plus de 150 parfums, plus délicieux les uns que les autres et des plus inattendus : qui a déjà goûté au sorbet « *clairrette de Die bio* » ou « *thym citron* » ou « *châtaigne aux marrons confits bio* », le classique Ardéchois... sans oublier la glace « *praline rose* », ma préférée ! Cette année, l'entreprise a doublé ses capacités de stockage tout en s'équipant de matériels économes en énergie... mais toujours artisanaux : pas de grosse production industrielle qui ne permettrait pas de maintenir la qualité. Le résultat est là : comme Bocuse ou Ducasse,

les plus grands restaurateurs leur font confiance.

Car il y a de l'éthique sur l'étiquette chez Terre Adélice... et cela dans tous les domaines. Choix de vivre au pays, plus coûteux pour l'entreprise. Éthique salariale et sociale ensuite : l'échelle des salaires est des plus faibles et la croissance de l'entreprise est volontairement limitée à 10 % l'an pour la gérer au mieux sur les plans technique et financier, mais aussi humain en évitant de stresser les personnels. On vit bien à Terre Adélice, regardez les sourires sur la photo (en bas à gauche) pendant le café du matin qui réunit tout le monde ! Enfin, éthique commerciale qui vise la qualité avant tout : goûts et couleurs garantis naturels, qualité des matières premières locales souvent achetées 40 % au-dessus des prix internationaux, traçabilité de la production bio qui représente aujourd'hui plus de la moitié des ventes.

Bravo à Bertrand et Xavier qui, bien épaulés par leurs épouses, nous prouvent que l'audace, la créativité, le courage et la solidarité permettent souvent de transformer une épreuve en occasion de grandir... et qui n'a pas d'épreuve dans sa vie ? ■

