

Terre Adélice

Plus qu'une marque, des sorbets et glaces au naturel...

Mettre en valeur les productions fruitières locales, suivre le chemin salutaire du bio, raccourcir les circuits d'approvisionnement et de distribution, contribuer au maintien de la vie dans la vallée de l'Eyrieux : Terre Adélice, c'est tout cela et un peu plus encore.

Tout a commencé entre les murs d'une ferme de Saint-Étienne-de-Serre en 1996. Deux frères, Bertrand et Xavier Roussel avec leur famille, voulurent compléter leur production fromagère par la mise en place sur leurs terres de l'arboriculture et la transformation des fruits. Finalement après réflexion, ils se lancèrent dans la fabrication de sorbets à partir des fruits des producteurs locaux. Ils jugèrent qu'entre autres, grâce aux investissements conséquents inhérents à cette nouvelle activité, la concurrence serait moins rude qu'avec la fabrication de confitures par exemple. Ce choix s'avéra judicieux. Après les sorbets, apparurent les glaces. Mais la ferme familiale était difficile d'accès, alors pour permettre le développement de leur activité, la famille Roussel prit ses aises dans un ancien et vaste moulinage à Saint-Sauveur-de-Montagut, propriété de la Communauté de Communes de la vallée de l'Eyrieux. « *Nous sommes ici depuis 2007, explique Véronique Roussel. Ce ne fut pas simple de penser et réaliser un aménagement fonctionnel dans un ancien bâtiment où rien n'est de niveau. Cette difficulté fut compensée par la satisfaction de ne pas avoir consommé de terres agricoles pour l'implantation d'un nouveau bâtiment. Et comme l'espace de ce moulinage le permet, nous nous agrandissons encore aujourd'hui.* » Quitter la vallée de l'Eyrieux était impensable pour la famille Roussel, à cause de la qualité de vie qu'elle offre et du potentiel de producteurs des alentours en fruits et plantes diverses.

À l'origine, les clients de Terre Adélice étaient à 90% des restaurateurs. C'est grâce au travail en collaboration que le panel des créations est si large aujourd'hui, avec cent cinquante parfums proposés. La famille Roussel sut répondre à leurs attentes et parfois leurs délires créatifs. « *Nous ne nous fixons aucune limite dans la création, à part l'origine naturelle des ingrédients, assure Bertrand Roussel. Mis à part la présence obligatoire du sucre, si la glace est salée ou alcoolisée, puisque antigels, on peut tout imaginer. Mais là où nous avons eu le plus de difficultés, ce fut pour fabriquer le sorbet onctueux à la châtaigne.* » Ici tous les fruits sont transformés en sorbet. Ce dernier magnifie mieux le goût des fruits que le lait et la crème des glaces masquent. Ainsi on pourrait établir la comparaison suivante : à un sorbet et une glace au chocolat correspondent un carreau de chocolat noir et un carreau de chocolat au lait. Les

amateurs de chocolat ne s'y trompent pas ; les amateurs de fruits non plus d'ailleurs. « *Nous faisons beaucoup d'essais en interne et nous goûtons, appuie Véronique Roussel. Une recette n'est jamais figée car le taux de ses ingrédients varie en fonction de la teneur naturelle en sucre des fruits.* »

De l'atelier artisanal, les colorants, les conservateurs et les arômes artificiels chimiques sont bannis. De plus en plus, la production s'oriente vers le bio et l'envie est forte de ne plus faire autre chose. Mais cette transition s'opère en douceur car rien n'est simple dans ce domaine. Si l'approvisionnement en fruits provient principalement de producteurs locaux, c'est-à-dire de Drôme et d'Ardèche, il reste très compliqué de trouver des fraises et des framboises bio en France. Alors elles arrivent dans la vallée de l'Eyrieux... depuis la Serbie. Même exemple pour le sucre. Les producteurs français de betteraves ne veulent pas labelliser leur production, alors le sucre de canne débarque d'Asie, principalement d'Inde. « *Nous avons délibérément opté pour un développement plus rapide de la fabrication en bio que ne le permet la production locale, souligne Bertrand Roussel. Cela peut paraître paradoxal d'aller chercher des fruits très loin, mais en créant la demande, nous prouvons aux producteurs locaux qu'il y a une place à prendre et nous les incitons à la reconversion. C'est une situation temporaire qui pourrait durer une dizaine d'années, mais nous sommes absolument certains que c'est le chemin à suivre.* » Ainsi de 0% en bio en 2008, le chiffre d'affaire de Terre Adélice est passé à 57% en 2013. Même les gâteaux comme les spéculos, les cookies, les madeleines entrant dans la composition de certaines glaces sont produits en interne issus d'ingrédients labellisés par deux pâtisseries.

Sous la responsabilité de Xavier Roussel, douze personnes travaillent toute l'année à la production, en deux équipes, de six à vingt heures. Toutes ont été formées sur place car chaque recette possède ses particularités et il faut les avoir mises en œuvre plusieurs fois pour en maîtriser le coup de main. « *La fabrication reste artisanale car c'est l'homme qui ajoute la qualité et non la machine, sourit Véronique Roussel. Et tous sont polyvalents. C'est obligatoire surtout avec cent cinquante recettes.* » Si le travail est annuel, la charge n'en est pas moins plus forte avec l'arrivée



© Terre Adélice (Fabrice Demurger)

à maturité des fruits. Une fois livrés au moment de la récolte, ils sont transformés en purées stockées au froid en attendant leur transformation. C'est aussi à ce moment-là que les produits glacés et les sorbets sont le plus demandés.

Les sorbets et les glaces de Terre Adélice rehaussent les cartes de nombreux restaurants en Rhône-Alpes et à Paris, se trouvent sur les rayons des magasins bios partout en France. Avec fierté, la famille Roussel se plaît à ne pas exporter. « *Il faut être logique, insiste Bertrand Roussel. Si nous privilégions un approvisionnement local, il faut travailler des circuits courts en distribution. D'autres ailleurs, à l'étranger, peuvent faire comme nous. Et puis nous voulons maîtriser notre croissance et mieux profiter de nos acquis.* »

Ainsi à l'image du salon-glacier ouvert à Lyon, la famille Roussel aimerait reproduire cet exemple dans un premier temps à proximité de la fabrique et ensuite le décliner ailleurs sur le territoire ardéchois et plus largement sur la région. Un glacier à suivre... ■

B.A.

Qualité !

Ce qui permet de différencier un sorbet industriel d'un sorbet artisanal c'est qu'au moment de la fabrication de ce dernier, seuls l'eau et le sucre sont chauffés. La pulpe de fruit est incorporée après refroidissement juste avant le passage à la centrifugeuse. Le goût des fruits est totalement préservé. L'autre point est la quantité d'air introduite dans un sorbet au moment de sa fabrication. Artisanalement, il pénètre naturellement, industriellement il est introduit artificiellement. Ainsi pour un volume de un litre de sorbet, on trouve 600 grammes de matières en fabrication artisanale, contre 300 à 400 grammes en fabrication industrielle. Bien sûr la texture du sorbet n'est la même, ni le goût non plus d'ailleurs.

Terre Adélice

495A route de l'Eyrieux
Le Moulinon

07190 Saint-Sauveur-de-Montagut

04 75 65 43 00

www.terre-adelice.eu