

Le glacier Terre Adélice ouvre son capital au confiseur Sabaton

Plutôt que de céder aux appels de financiers et de gros industriels, l'entreprise fait confiance à un partenaire local pour poursuivre son développement. Ces deux figures de l'agroalimentaire ardéchois misent sur l'échange de bonnes pratiques pour mieux structurer leur croissance et pérenniser les filières de production locales.



Terre Adélice achète autour de son siège la majorité des fruits et ingrédients entrant dans la composition de ses glaces aux 145 parfums 100 % bio. (Terre Adélice)

Après vingt-cinq ans à la tête de Terre Adélice, Xavier et Bertrand Rousselle laissent leur entreprise entre de bonnes mains. L'arrivée, l'an dernier, du gendre de Bertrand Rousselle à la direction générale du glacier et de sa fille à la tête des trois salons glaciers installés à Saint-Sauveur-de-Montagut, Lyon et Grenoble assure la transition opérationnelle.

Restait à régler la reprise des parts des sortants. Les sollicitations d'acteurs nationaux de l'agroalimentaire et de banquiers n'ont pas manqué. Sans suite. « Céder à un gros industriel ou à un financier n'était pas notre souhait. Nous voulions plus que tout préserver l'âme de l'entreprise et nous assurer que les équipes restent sur place avec leur pouvoir de décision », défend Bertrand Rousselle.

Le patron du glacier ardéchois a donc sollicité son voisin et fournisseur, le confiseur Sabaton. Ce dernier détient désormais 30 % des parts de Terre Adélice, qui a réalisé l'an dernier 8 millions d'euros de chiffre d'affaires avec 35 personnes. « Notre objectif est d'abord de nous enrichir mutuellement de nos pratiques respectives, ensuite nous mettrons probablement en place des synergies », avance Christophe Sabaton. Installé à Aubenas, le confiseur spécialiste du marron, fondé en 1907, affiche 9,6 millions d'euros de chiffre d'affaires. Il emploie 50 salariés permanents et jusqu'à 130 en automne.

Défense du terroir



Pour ces deux acteurs phares du haut de gamme de l'agroalimentaire ardéchois, le rapprochement est aussi un moyen de défendre les productions locales. Ancré dans le bio depuis son origine, Terre Adélice achète la majorité des [fruits](#) et ingrédients entrant dans la composition de ses glaces aux 145 parfums 100 % bio autour de son siège, installé à Saint-Sauveur-de-Montagut.

Chez [Sabaton](#), qui produit essentiellement des [marrons](#) glacés, des purées et des crèmes de [marrons](#), 70 % des 1.000 tonnes de [châtaignes](#) transformées chaque année viennent d'Ardèche. Avec une force de frappe plus importante, les deux partenaires souhaitent contribuer encore plus activement au développement de filières locales de production de fruits bio. Les synergies sont aussi envisagées sur l'aval. Terre Adélice et [Sabaton](#) commercialisent en effet leurs productions principalement auprès des professionnels, notamment les restaurateurs et les industriels.

