



BASTIEN & MÉLAINE LAVAL

Terre Adélice



Résolument responsables !

Installé dans un ancien moulinage sur les rives de l'Eyrieux, à Saint-Sauveur-de-Montagut, le glacier Terre Adélice compte aujourd'hui une trentaine de salariés. En 28 ans, l'entreprise a toujours su garder le cap du respect de l'environnement et du développement local. Bastien et Mélaïne Laval en sont respectivement le président et la directrice générale.

Quelles sont les valeurs de Terre Adélice ?

Elles sont centrées sur l'environnement. Nous sommes en bio à 100 % depuis 2020. Nous avons également un engagement fort auprès des producteurs locaux. On contractualise avec eux sur un volume annuel de produits achetés. On met aussi un point d'honneur à utiliser des matières premières de qualité. On collecte les fruits à proximité autant que faire se peut et on travaille avec des fruits frais. On les incorpore crus à nos recettes pour en conserver toutes les qualités organoleptiques. On transforme tout nous-mêmes.

Vous êtes une « entreprise libérée », qu'est-ce que cela signifie ?

Depuis 2017, nous laissons le plus d'autonomie possible aux salariés et aux équipes. Ils décident seuls face aux problématiques du quotidien. Les choses vont plus vite. Ils peuvent travailler sur des sujets qui ne sont pas leur cœur de métier. C'est un vecteur d'épanouissement. Cela a permis de fidéliser des salariés, mais aussi de révéler des potentiels.

Mélaïne, fille de l'un des deux fondateurs de Terre Adélice, a pris la direction de l'entreprise aux côtés de son mari Bastien Laval.



Bastien and Mélaïne Laval, Terre Adélice : putting the environment fir Terre Adélice is an ice-cream manufacturer housed in a former mill on the banks of the River Eyrieux, at Saint-Sauveur-de-Montagut. It was set up 28 years ago and today has a headcount of thirty. The company has always upheld its principles of respect for the environment and local development. Bastien and Mélaïne Laval are passionate advocates of "eco-centric values".





C'est dans un ancien moulinage rénové qu'est installé le site de fabrication, et son salon glacier ardécho avec une vue magnifique sur la rivière Eyrieux.



En quoi est-ce une entreprise durable ?

Nous sommes labellisés Bio Entreprise Durable, une certification qui récompense les entreprises en bio engagées en matière de RSE (responsabilité sociale des entreprises). Par exemple, depuis un an, des panneaux photovoltaïques sont installés sur le toit du site de fabrication. Les agriculteurs du coin récupèrent nos déchets verts. Autre exemple : on réutilise toutes les calories issues du refroidissement de nos machines en chauffage ou eau chaude sanitaire. Globalement, à chaque fois qu'on fait une action, on se demande comment réduire notre impact sur l'environnement.

Comment Terre Adélice participe au rayonnement de l'Ardèche ?

Nous avons de belles vitrines, comme le salon glacier de Lyon, avec lequel on s'est fait connaître et qui met en avant les produits de l'Ardèche. Nous avons un autre salon à Grenoble. Nous venons d'en ouvrir un à Annecy et nous serons prochainement présents à Nice. A Saint-Sauveur-de-Montagut, le salon glacier ouvert en 2021 devient une étape incontournable pour les touristes.