

:: Saint-Sauveur-de-Montagut ::

# EXTENSION DE TERRE ADÉLICE

À Saint-Sauveur-de-Montagut, le glacier Terre adélice vient d'inaugurer l'extension de son site. L'objectif est d'augmenter la capacité de production et de stockage tout en gardant l'âme d'un produit qui a assis sa réputation sur les meilleures tables.



> Des fruits frais, à hauteur de 60 % à 70 %, incorporés à froid pour respecter l'intégralité du goût... et de la couleur !

Terre adélice, c'est avant tout des fruits frais, du lait entier fourni par des producteurs locaux et une exigence assumée sur la qualité des produits, du chocolat aux épices, en passant par la crème, les fruits et les légumes utilisés pour la fabrication de glaces et de sorbets ! Dès l'origine – Terre adélice est née en 1996, à Saint-Étienne-de-Serre –, les colorants et arômes artificiels étaient exclus des recettes. L'approvisionnement d'une partie toujours plus importante des fruits s'opère en bio et l'entreprise a désormais remplacé la matière plastique par de la matière d'origine renouvelable pour ses emballages. Cette exigence de qualité autant que les 140 parfums uniques et singuliers proposés font le succès de ce glacier artisanal. Un succès qui a entraîné la nécessité d'augmenter la

capacité de production et de stockage. Implantée depuis 2007 au Moulinon sur une surface de 1 000 m<sup>2</sup> – dans un ancien moulinage mis à disposition par la Communauté d'Eyrieux, devenue depuis la Communauté d'agglomération Privas Centre Ardèche (CAPCA) –, l'entreprise a désormais 2 000 m<sup>2</sup> pour développer son activité. Une extension pour laquelle Terre adélice vient d'investir 1,5 M€, à la fois pour de nouvelles machines (pasteuriseurs, fermeture des pots, doseuse, etc.) mais aussi pour des

systèmes de refroidissement très performants, le doublement de la superficie pour la chambre froide, un équipement de surgélateur. De son côté, la CAPCA, avec la volonté d'accompagner le développement économique du territoire, a investi 525 000 € dans cette nouvelle tranche d'aménagement du bâtiment dont elle est propriétaire. L'entreprise a également bénéficié de subventions de l'Europe, de l'État, de la Région Rhône-Alpes et du Département de l'Ardèche. ●

