

EMMA CASCHETTA RESPONSABLE ACHATS ET APPROVISIONNEMENT

L'association du **bio**, du **local** et de la **qualité**



Parcours

- Licence à Valence en 2021 en innovation alimentaire et nutrition, en alternance chez Terre Adélice.
- Master I2FL à Avignon en 2022 avec alternance chez Terre Adélice sur les achats aux producteurs locaux.
- CDI chez Terre Adélice en tant que responsable des achats et de l'approvisionnement.

Quelle est votre mission ?

Je m'occupe des approvisionnements et des achats chez Terre Adélice, à Saint-Sauveur-de-Montagut, en Ardèche. Nous sommes fabricants de glaces et sorbets artisanaux bio que nous vendons aux restaurateurs, glaciers, magasins et distributeurs bio, en suivant la saisonnalité des produits. Nous n'utilisons que des matières premières bio depuis 2020. En ce moment (fin mai), ce sont les fraises et la menthe dont j'accueille les livraisons. Je réalise un agréage à réception. Avec mes collègues, nous goûtons les produits et relevons le Brix (des fruits). Je procède aussi à leur comparaison visuelle avec ceux de l'année précédente (grâce à des photos). Puis je réalise leur entrée en stocks sur notre ERP*.

Je travaille main dans la main avec mes collègues de l'unité de transformation et réalise un point hebdomadaire avec ma directrice, qui m'accompagne pour les achats. Car nous ne produisons pas selon les commandes mais selon les stocks. Le mardi matin, j'effectue l'inventaire des matières premières : sucre, emballages, étiquettes, œufs, chocolat, vanille... Le lait et la crème, livrés tous les lundis, d'une laiterie située à 30 kilomètres d'ici, sont gérés par mon collègue responsable de production, qui commande les quantités nécessaires. Le sucre utilisé dans nos recettes est 100 % français, issu de betteraves bio récoltées et transformées dans le Nord. Et je gère évidemment l'approvisionnement des fruits dans le but qu'ils soient au maximum de leur fraîcheur. Un critère d'achat important étant qu'ils proviennent le plus près possible d'ici. Pour certains produits, comme les fruits exotiques ou les agrumes japonais, nous utilisons des purées directement transformées dans le pays d'origine. Cela nous permet d'avoir un fruit cueilli à maturité, qui conserve toutes ses qualités organoleptiques et de garantir une plus-value au pays producteur. Pour les fruits réceptionnés frais, pendant leur saison, nous réalisons nous-mêmes les purées, que nous congelons pour les utiliser au fur et à mesure de nos besoins.

Comment s'articule votre quotidien ?

Je vérifie donc les livraisons, directement sur le quai lors de la réception. Je commande ensuite, via mon ordinateur, les produits qui viendront à manquer. Je propose des essais et consulte ma collègue en charge de la qualité et de la R&D.

Je me rends directement sur les exploitations des producteurs locaux avec lesquels nous travaillons pour signer des contrats d'une durée de trois ans, et avec lesquels nous nous engageons sur un tarif et un volume : nous

travaillons avec une trentaine d'agriculteurs locaux pour la fraise, la framboise, la menthe, la verveine, le cassis, la groseille, la grenade, la poire, l'abricot, la pêche, etc. Je cherche régulièrement de nouveaux producteurs. Je m'adresse alors à Agri bio Ardèche, au Synabio ou encore au Cluster bio Aura afin d'obtenir de nouveaux contacts. Nous sommes toujours en demande de certains produits, comme la fraise ou la framboise. S'il le faut, nous achetons aussi des fruits aux grossistes bio, pour obtenir au moins des ingrédients frais et français.

Nous disposons à ce jour de 145 parfums. Chaque année, nous essayons d'en créer de nouveaux. Selon des idées qui peuvent être émises en interne, mais également à partir de propositions de nos clients restaurateurs ou même de nos producteurs. Un véritable dialogue s'est installé avec nos producteurs et il nous est arrivé plusieurs fois de tester et d'intégrer à notre gamme de nouvelles idées, comme le sorbet à la monarde, une fleur très parfumée, dont la couleur rose vif intrigue.

Nos glaces peuvent être dégustées chez nos quatre glaciers (à Lyon, Grenoble, Annecy et ici), plus un à Nice qui vient d'ouvrir avec une licence de marque (une autre nouveauté pour nous), ainsi que chez nos clients glaciers et restaurateurs.

Comment fonctionnez-vous ?

Notre but est d'associer le bio, le local et la qualité, tout en respectant l'humain, que nous plaçons au cœur de notre activité. Nous sommes organisés dans un management dit participatif coopératif et responsabilisant, permettant à chaque salarié, dans son domaine, d'agir et d'évoluer. Nous sommes labellisés « Bio entreprise durable » depuis 2019, le label RSE des entreprises de la bio. La RSE est une de nos valeurs fondamentales depuis le début. Ce qui se traduit par des actions concrètes, comme un approvisionnement 100 % bio et le plus possible local, la réduction des déchets, l'éco-conception des emballages, le refus d'exporter nos produits... Nous avons d'ailleurs réalisé un bilan carbone il y a deux ans, grâce à un étudiant de l'Isara et ma collègue de la RSE. Il nous a permis d'identifier nos axes d'amélioration afin de réduire notre impact carbone.

Et dans dix ans, où serez-vous ?

Nous sommes à un tournant de l'alimentation et de l'agriculture. Et j'aimerais pouvoir continuer, à mon échelle, à participer à ce changement, que ce soit à Terre Adélice ou ailleurs, selon les opportunités qui s'offriront à moi.

■ AD

* Progiciel de gestion intégré.



◀ Emma Caschetta met à jour les stocks sur l'ERP.



▲ Fin mai, menthe et fraise sont traitées chez Terre Adélice.

◀ Emma Caschetta vérifie la qualité et la fraîcheur des produits reçus.



▼ Terre Adélice fabrique 145 parfums différents de glaces et sorbets. À la boutique du siège, à Saint-Sauveur-de-Montagut, en Ardèche, 96 saveurs sont proposées à la dégustation.

▼ Elle rend visite aux producteurs locaux, avec qui elle signe des contrats sur trois ans.

