



# Terre Adélice, glacier ardéchois bio et haute couture

Le glacier artisanal et bio a fait de son implantation au cœur de l'Ardèche et des vergers sa marque de fabrique. Il développe désormais son réseau de salons glaciers au-delà de la région.

**D**epuis cet été, il est possible de déguster les glaces bio de Terre Adélice à Sarlat-la-Canéda, en plein cœur du Périgord noir. Le glacier ardéchois vient en effet d'ouvrir un second salon glacier en licence de marque, après celui implanté dans les ruelles du Vieux-Nice. Il renforce ainsi son réseau de quatre boutiques qu'il détient en propre à Lyon, Grenoble, Le Moulinon, à côté de son site de production, et Annecy. Terre Adélice a été fondée en 1996 par deux frères, Bertrand et Xavier Rousselle. Tous deux ingénieurs, ils voulaient lancer leur propre activité. Ils s'installent alors dans la ferme où leur beau-frère faisait du fromage de chèvre, pour transfor-

mer les fruits frais produits alentour en sorbets et autres glaces artisanales. Le succès s'affirmant, l'atelier de fabrication déménage dix ans plus tard, en 2007, à Saint-Sauveur-de-Montagut, en Ardèche.

## 145 parfums au catalogue

Depuis 2021, les deux fondateurs ont passé la main à Bastien Laval, le gendre de l'un des frères. Passé par Danone, celui-ci vient d'achever l'installation d'un nouvel atelier de préparation des fruits frais, tout en réaménageant la zone de turbinage des glaces et des sorbets. «*L'année 2023 a été assez difficile pour le bio. Il est plus que jamais capital pour la pérennité de l'entreprise*



Terre Adélice s'est installé dans une ancienne usine de moulinage de fils de soie, à Saint-Sauveur de Montagut (07).



## 7,5 M€

Le CA de l'entreprise

### 1996

Création de l'entreprise par Bertrand et Xavier Rousselle

### 700 000 litres

de glaces et sorbets bio

### 35 salariés

### 4 glaciers

en propre et 2 en licence de marque

Source : entreprise

d'équilibrer nos débouchés entre restauration, réseaux spécialisés bio et glaciers», explique le président.

Plus de 55 % des approvisionnements en fruits proviennent de la région Auvergne-Rhône-Alpes. «*Nous avons noué des contrats de trois ans avec les agriculteurs pour sécuriser nos approvisionnements. Ils n'autorisent que des hausses de prix, pour tenir compte des évolutions des coûts de production*», dévoile le dirigeant. De quoi proposer un catalogue de 145 parfums. Mais aussi répondre à des demandes originales de chefs, comme la création récente de glaces aux petits pois ou à la harissa. Si la proximité des champs est un atout pour l'entreprise, son implantation à trente minutes de Privas ajoute de la complexité pour recruter. Même si «*la qualité de vie et l'environnement naturel contrebalancent ces difficultés*».

Terre Adélice réalise encore 80 % de ses 7,5 millions d'euros de CA dans la région. «*Nous n'avons pas la volonté de faire de la croissance pour faire de la croissance*», prévient Bastien Laval. Il se verrait bien continuer à ouvrir une à deux boutiques en licence par an. Peut-être sur la côte atlantique. Mais toujours avec la même obsession pour la qualité des produits. ■

F. BIA.

« Il est important pour la pérennité de l'entreprise d'équilibrer nos débouchés entre restauration, réseaux spécialisés bio et glaciers. »

Bastien Laval,  
président de Terre Adélice