

Terre adélice

Glacier de nature



RAPPORT RSE 2024



Edito



Une démarche R.S.E. au coeur de Terre adélice

Depuis sa création, Terre adélice est une entreprise engagée pour la préservation de l'environnement et la valorisation de l'humain au cœur de son activité. Cet engagement se traduit au quotidien par des actes concrets : choix de l'agriculture biologique, partenariats avec des producteurs locaux, éco-conception des emballages, utilisation d'électricité 100% renouvelable, réduction des déchets, soutien d'organisations du centre-Ardèche, création d'emplois sur son territoire, partage de la gouvernance, etc.

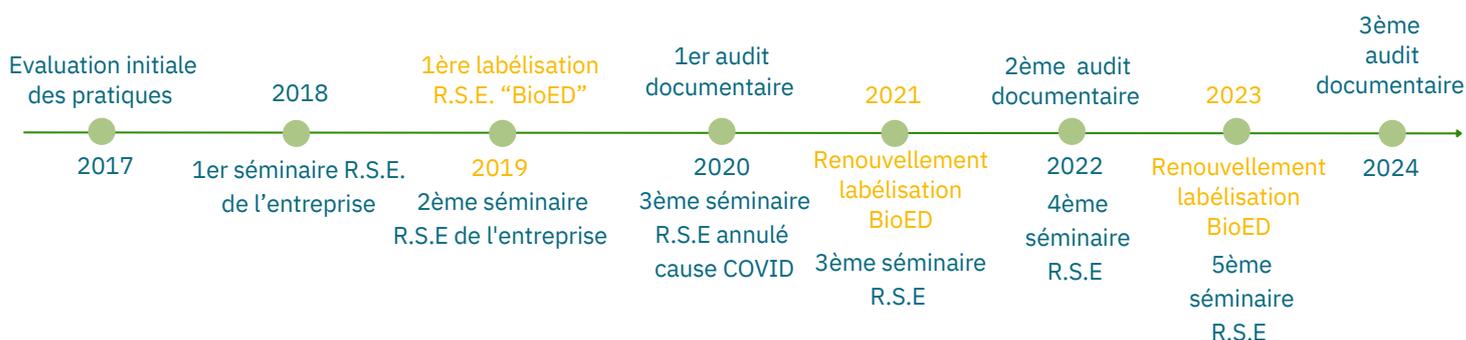
Début 2017, la P.M.E. ardéchoise a initié un travail de structuration de sa démarche de Responsabilité Sociétale de l'Entreprise en évaluant ses pratiques et en imaginant ses pistes d'améliorations. En 2018, l'entreprise a organisé son premier séminaire R.S.E. avec l'ensemble de ses collaborateurs, pour co-construire la démarche. Un comité de salariés volontaires travaille depuis à la conduite d'un plan d'actions. En 2024, Terre adélice maintient la labellisation BioED (BioEntrepriseDurable) avec un score de 76% contre 72 % en 2021 .

Terre adélice a placé le dialogue avec ses parties prenantes au cœur de sa démarche R.S.E. Les dirigeants de l'entreprise sont convaincus qu'il est nécessaire de libérer la parole entre les acteurs de la société, pour co-construire un monde plus durable.

Il est important de savoir concilier un développement économique avec les enjeux du développement durable. Ce rapport R.S.E. vise à formaliser et témoigner les engagements pris par l'entreprise depuis de nombreuses années pour sa responsabilité sociétale. Avec transparence et simplicité, l'entreprise communique sur ses pratiques, dans une logique de dialogue et d'amélioration continue. Vous pourrez en savoir plus sur l'entreprise et ses engagements R.S.E., au travers de ce rapport, et sa classification en 6 piliers : la gouvernance, les relations et conditions de travail, l'environnement, les pratiques d'achats et ventes responsables, la santé, naturalité et transparence des produits et l'ancrage territorial.

Le comité R.S.E.

Dates clés de la démarche R.S.E.



BIOENTREPRISEDURABLE
LE LABEL R.S.E. DES P.M.E. BIO
DÉCOUVREZ LA COMMUNAUTÉ D'ENTREPRISES ENGAGÉES |
BIOED.FR

SOMMAIRE

Terre adélice, une P.M.E. ardéchoise	P.1
Gouvernance	P.2
Relations et conditions de travail	P.3
Environnement	P.4
Pratiques d'achats et de ventes responsables	P.5
Santé, naturalité et transparence des produits	P.6
Ancrage territorial	P.7
Les salons glaciers	P.8



Journée de fin de saison novembre 2024



Photo Septembre 2023 "Nouvelle équipe" de direction à Terre adélice

Terre adélice est une entreprise familiale ancrée au coeur de l'Ardèche depuis plus de 25 ans...

Dates clés

1996 20 000 Litres de glaces et sorbets 2 employés

Bertrand et Xavier ROUSSELLE, deux frères, créent ensemble une entreprise artisanale de fabrication de sorbets à Saint Etienne de Serre.

2007 110 000 Litres de glaces et sorbets 10 ETP*

Terre adélice déménage à Saint Sauveur de Montagut pour répondre à la demande croissante. L'entreprise s'installe dans un ancien moulinage, mis à disposition par la Communauté d'Agglomération Privas Centre Ardèche.

2010 177 000 Litres de glaces et sorbets 14 ETP*

Ouverture d'un glacier à Lyon, filiale de Terre adélice, dans le but de faire connaître ses valeurs et son savoir-faire, en privilégiant toujours le circuit court.

2015 331 000 Litres de glaces et sorbets 20 ETP*

Terre adélice double la surface de son site de production, pour atteindre 2 000 m².

2018 610 000 Litres de glaces et sorbets 28 ETP*

Ouverture d'un glacier à Grenoble, deuxième filiale de Terre adélice.

2020 560 000 Litres de glaces et sorbets 30 ETP*

L'entreprise devient 100% BIO

2021 670 000 Litres de glaces et sorbets 31 ETP*

Ouverture d'un salon glacier au Moulinon, contigu au site de production, troisième filiale de Terre adélice.

2022 650 000 Litres de glaces et sorbets 34 ETP*

Sonia BAKI ROUSSELLE prend la direction des salons glaciers.

2023 743 000 Litres de glaces et sorbets 35 ETP*

Poursuite de l'aventure familiale avec l'arrivée de Bastien LAVAL à la présidence de Terre adélice, et de Méline LAVAL à la direction, gendre et fille du co-fondateur Bertrand ROUSSELLE, suite au départ à la retraite de ce dernier.

2024 754 000 Litres de glaces et sorbets 35 ETP*

Ouverture d'un glacier à Annecy, et de deux glaciers en licence de marque (Nice et Sarlat la Caneda)



* ETP : Equivalent Temps Plein.

Terre adélice est spécialisée dans la fabrication de glaces et sorbets. La qualité et le bio sont au premier plan des exigences de l'entreprise. Les stabilisants, indispensables au maintien de la qualité des produits dans le temps, sont 100% naturels : caroube (bio), guar (bio), tara (bio), tapioca (bio). Dès la création de l'entreprise, colorants et autres renforts d'arômes ont été exclus de leurs recettes. L'entreprise favorise résolument les filières courtes. Elle s'approvisionne au maximum auprès de groupements d'intérêt économique, coopératives agricoles, ainsi qu'un nombre important de producteurs locaux ou régionaux.

Chiffres clés 2024

7.6 M€
DE C.A.

100 %
DU C.A. EN BIO
(Hors prestation de fabrication)

754 000
LITRES DE GLACES

38
COLLABORATEURS *
*En saison





Photo printemps 2024—Comité RSE

Depuis sa création, les dirigeants de Terre adélice ont toujours défendu des valeurs liées à la préservation de l'environnement et la valorisation de l'humain au cœur de leur activité. La R.S.E. fait partie de l'ADN de l'entreprise. Depuis 2017, la direction a pris la décision de s'engager dans une démarche R.S.E. structurée. La labélisation BioEntrepriseDurable vient démontrer les engagements de l'entreprise.



Le dialogue est au cœur de la gouvernance

Terre adélice s'est lancée dans une transformation de son mode d'organisation et de management. Terre adélice est dans une démarche de management participatif, coopératif et responsabilisant afin de permettre à chacun dans son domaine d'action d'agir et d'évoluer. Cette structure organisationnelle renforce la communication et la collaboration entre tous les membres de l'équipe. La démarche R.S.E. de l'entreprise a été co-construite avec l'ensemble des collaborateurs, à l'occasion de séminaires internes.

Les dirigeants de l'entreprise ont signé une politique d'engagement R.S.E. claire, qui prend en compte les attentes de ses parties prenantes, et un diagnostic complet des pratiques de l'entreprise. Cette politique se traduit par un plan d'actions global comportant des objectifs précis.

L'entreprise, dans une logique de dialogue, est fidèle à son approche honnête et transparente, et communique sur sa démarche R.S.E. auprès de ses parties prenantes internes et externes. Elle contribue notamment aux groupes de travail des interprofessions et répond aux sollicitations de la presse.

Tous les membres du comité stratégique ont participé à un « sémin'air Régénération », en début d'année 2023 où les principaux enjeux de l'entreprise pour la planète ont été réfléchis. Un cap et des principes d'actions ont été actés. Cela a permis d'élaborer la raison d'être actuelle de Terre adélice. Un manifeste (texte permettant d'explicitier plus en détails les différents points de la raison d'être) a été ébauché et doit être finalisé en 2025 pour communiquer de façon très large sur cette raison d'être.

Notre raison d'être

« Inspirés par la nature et le vivant, dont nous respectons profondément la richesse et la diversité, nous proposons un voyage gustatif évocateur et créateur de souvenirs, au moyen de recettes simples.

Plaçant l'humain au cœur de nos engagements, nous veillons à sublimer le travail de nos partenaires et à nous ancrer sur nos territoires. »



Indicateurs clés 2024

1
Comité R.S.E

18 %
du personnel impliqué
dans le comité RSE

100 %
des collaborateurs en CDI
sensibilisés à la RSE

12
réunions du comité R.S.E

Ce rapport R.S.E. est produit de façon volontaire (non soumis à la réglementation relative au reporting extra financier).



Photo novembre 2021—Formation glace (CNGF)

L'entreprise a maintenu constamment son engagement de placer l'humain au centre de ses préoccupations professionnelles. Cet engagement se manifeste quotidiennement à travers des initiatives tangibles telles que la promotion de l'emploi, l'amélioration des relations entre les employeurs et les employés, la garantie de la santé et de la sécurité au travail, l'optimisation des conditions de travail et du bien-être des salariés, la promotion du dialogue social, ainsi que le développement du capital humain en favorisant l'équité et en luttant contre la discrimination.

Le dialogue est au coeur des conditions de travail

Depuis 2017, à Terre adélice, chaque salarié en CDI bénéficie d'une formation sur la "communication bienveillante" afin d'avoir des outils pour favoriser une communication assertive et donc de bonnes relations au travail. En 2024, l'entreprise propose une nouvelle session de formation intitulée "Ecouter-dire". L'intention générale est de passer de la pratique (émotionnelle) à l'intellect (mentale puis au mouvement (physique)), trois piliers majeurs de l'apprentissage.

Indicateurs clés 2024

39 ans
de moyenne d'âge

9 principales actions
menées par le COSS*

*Comité Opérationnel de Santé et Sécurité

45 000 €
alloués à la formation
du personnel



L'entreprise mène une politique de recrutement à l'image de son management.

Chaque service compte des pilotes recrutement, ce qui permet d'être réactif en terme de besoin de personnel et de réajustement organisationnel. Le recrutement se fait ainsi par les pairs. Efficacité, responsabilité et confiance sont favorisées.

Via une charte signée par les entreprises engagées de l'Ardèche en 2023, Terre adélice s'est engagée, sur une année, à poursuivre l'accueil au sein de la structure (stage, insertion professionnelle), à recruter différemment (sans CV), à développer des parrainages, s'impliquer dans des actions d'amélioration des pratiques RH. En 2024, l'équipe commerciale a accueilli un stagiaire via l'AFPA, un organisme de formation appartenant au service public de l'emploi, qui accompagne les actifs, demandeurs d'emploi et salariés dans leur parcours professionnel. Cette collaboration a porté ses fruits, puisque l'entreprise a embauché la stagiaire en CDD par la suite. Depuis 2023, un comité opérationnel de Santé et Sécurité travaille activement sur l'amélioration des conditions de travail. Un budget est d'ailleurs alloué à ce sujet depuis de nombreuses années.

Dans le cadre de la mise en place d'une politique de rémunération transparente (évolution des salaires, écart des salaires), un comité salaire a été créé depuis 2019. En 2023, ce comité salaire évolue en intégrant l'avis des pairs dans le processus de décision des augmentations salariales. En 2024, le format est également révisé, suivi d'un sondage de satisfaction réalisé auprès de l'ensemble du personnel afin de poursuivre l'amélioration du processus.

La formation est un engagement fort dont les collaborateurs de Terre adélice bénéficient. Un plan de formation est réalisé annuellement et un budget est alloué à ces formations. L'entreprise recrute et forme également annuellement des apprentis (3 apprentis en 2024, pour exemple) ainsi que des stagiaires (17) dans les différents services. Lors de nouvelles embauches, un temps de formation interne est prévu pour que les conditions d'apprentissage soient optimales.



Dans un objectif de partage des bénéfices liés à la réussite de l'entreprise, les collaborateurs perçoivent un intéressement ainsi qu'une participation. A chaque fin d'année les collaborateurs reçoivent également des chèquiers verts (chèques cadeaux écologiques et bio) favorisant les achats responsables.



Chaque année, Terre adélice met en place une journée dédiée au renforcement de l'esprit d'équipe. Cette journée est offerte par l'entreprise pour favoriser l'échange et le partage, afin de renforcer les liens entre les différents services.



Photo 2022 — Photographe Jaquet

La protection de l'environnement a toujours été une préoccupation majeure de Terre adélice. Celle-ci est prise en compte par différents volets : l'analyse environnementale de ses pratiques, l'approvisionnement local, le choix de l'agriculture biologique, l'éco-conception de ses emballages, le choix d'un fournisseur d'électricité 100% renouvelable, la revalorisation des co-produits auprès de partenaires locaux, la préservation de la biodiversité, etc.

Le dialogue est au cœur de la protection de l'environnement

En 2024, une collaboratrice en charge du projet biodéchets est allée visiter le centre de méthanisation, Méthavéore situé à Etoile sur Rhône dans lequel sont traités certains de nos déchets. Cette visite avait pour but de comprendre les problématiques liées à la fin de vie de nos co-produits et produits.

Indicateurs clés 2024

67 %

de nos emballages sont éco-conçus

100 %

de l'électricité renouvelable produite par nos panneaux est auto consommée



Réalisation en 2022 du 1er bilan carbone



Terre adélice et ses glaciers donnent la priorité aux produits d'hygiène et de nettoyage portant le label Ecolabel, à la fois pour le respect de l'environnement et des individus qui les manipulent.

Des actions visant à réduire les déchets de l'entreprise et à améliorer leur tri ont été mises en place. Des partenariats sont montés avec des acteurs locaux pour la collecte et la revalorisation de certains de nos co-produits, telle que la Ressourcerie Trimaran (Les Ollières sur Eyrieux), certains producteurs ou des fabricants de cosmétiques (Andromée). À chaque entretien d'embauche, Terre adélice discute du thème de l'agriculture biologique et des principes qui y sont associés.



192 panneaux installés sur le toit de Terre adélice

L'entreprise participe au financement de la Centrale Villageoise du Val d'Eyrieux qui a mené plus d'une vingtaine de projets d'installation de panneaux photovoltaïques pour une puissance totale de plus de 248 kWh dont 75 kWh sur les toits de Terre adélice.

Les actions d'amélioration à conduire à l'horizon 2028

-  Réduire les émissions GES et inclure cet élément comme critère de décision pour l'élaboration d'un nouveau parfum,
-  Réduire les consommations d'énergie en proportion de l'activité (eau, électricité),
-  Etendre l'écoconception à l'ensemble de la gamme d'emballages.



Photo 2023— Framboises bio et local

Terre adélice est une entreprise qui connaît une croissance durable. Ses performances économiques sont partagées avec les parties prenantes avec qui elle collabore, dans une logique de commerce équitable. L'entreprise investit également dans des projets de long terme pour préparer l'avenir. Ses actions sont diverses, tant en termes de relations commerciales, risques économiques, de pérennité des projets et des investissements, que de rentabilité et de partage de la valeur ajoutée.



Le dialogue est au coeur de la loyauté des pratiques

Terre adélice souhaite entretenir les relations avec ses fournisseurs, c'est pourquoi le pilote Achat organise dans son travail des visites sur les exploitations de ses producteurs, lors de la signature des contrats triannuels. Ce partenariat permet d'instaurer des relations pérennes et un véritable lien.

Depuis 2019, Terre adélice écrit et adopte une politique d'achats responsables. Elle définit ainsi clairement les engagements de l'entreprise. L'entreprise privilégie les achats bio et locaux, avec une contractualisation pluriannuelle, dans une logique de commerce équitable. Par exemple, Terre adélice s'approvisionne en lait bio issu de la laiterie Carrier. Le contrat d'engagement mutuel est de 3 ans. Il vise à inciter à la conversion d'éleveurs en bio.

En 2024, l'entreprise a invité pour la première fois certains de ses clients glaciers à venir sur le site de fabrication et au glacier du Moulinon dans l'objectif d'échanger sur leurs attentes et leurs problématiques.



Un critère sur l'origine des matières premières achetées a été rajouté dans le calcul de la prime d'intéressement.

L'entreprise veille à la diversification de ses débouchés, par ses clients et ses marchés. Le chiffre d'affaires 2024 de l'entreprise est réparti entre 4 principales familles de clients. Terre adélice privilégie les clients valorisant majoritairement le bio et n'appartenant pas à des grands groupes conventionnels.

Indicateurs clés 2024

8

producteurs visités sur leur exploitation

3 ans

durée du contrat avec les producteurs locaux

100 %

de nos fraises et de nos framboises sont d'origine France

Les actions d'amélioration à conduire à l'horizon 2028

- Poursuivre les engagements d'achats responsables,
- Etudier les fournisseurs en terme de pratiques R.S.E. et de développement durable,
- Continuer à augmenter la part d'approvisionnement local,
- Améliorer la relation clientèle et son suivi grâce un outil CRM, et une feuille de route établie en équipe.

Santé, naturalité et transparence des produits

Exigeante sur la qualité, Terre adélice s'engage à fabriquer des produits sains et sûrs pour les consommateurs, tout en privilégiant méticuleusement la qualité gustative. L'entreprise s'appuie sur des démarches solides telles que l'HACCP ou la certification bio. Proactive sur la question, l'entreprise a exclu de ses recettes les colorants et autres renforts d'arômes. En 2024, Terre adélice s'est doté d'un ATP mètre afin de contrôler de manière plus rapide et plus efficace les processus de nettoyage.

Par ailleurs, l'entreprise veille également à l'information et à la sensibilisation des consommateurs et prône la consommation bio durable.

Niveau de contrôle sanitaire : très satisfaisant

L'entreprise répond aux normes et réglementations sanitaires en vigueur. Le dernier contrôle en date a indiqué un niveau de salubrité de l'entreprise comme : « Très satisfaisant ». Les collaborateurs veillent à maintenir un niveau de qualité plus que satisfaisant au quotidien.

Pour renforcer le tout, une session de formation interne sur l'hygiène est dispensée aux nouveaux employés dès leur arrivée, ainsi qu'une formation plus complète réalisée par un organisme externe tous les 2 ou 3 ans au sein de l'entreprise.

L'une des priorités pour Terre adélice est de continuer à garantir une traçabilité parfaite, en maîtrisant la provenance des matières premières et ingrédients bio. Elle le démontre au quotidien à ses partenaires historiques et à ses principaux clients lors de leurs audits. (Ex: Biocoop,...)



Indicateurs clés 2024

100 %
du C.A en bio
(Hors prestation de fabrication)

0%

De renfort de colorants
et d'arômes artificiels
dans les recettes !

Le dialogue est au coeur de la protection des consommateurs

L'entreprise adhère et participe à la marque collective « Goûtez l'Ardèche » regroupant plusieurs centaines d'entreprises ardéchoises partageant une vision commune : valoriser les meilleurs produits et savoir-faire du département. Un gage de qualité pour les consommateurs !



Dans ses communications, par le choix de ses partenaires, par les actions qu'elle soutient, l'entreprise prône la consommation durable, bio, dans le respect de l'humain et de la planète, en cohérence avec ses valeurs.

Les actions d'amélioration à conduire à l'horizon 2028

- ↳ Poursuivre l'innovation produit pour mieux répondre aux attentes des consommateurs, au service de la santé.
- ↳ Contribuer davantage à la sensibilisation des consommateurs pour une consommation durable.



Les dirigeants de Terre adélice sont convaincus que l'entreprise a également un rôle de développement local à jouer. C'est la raison pour laquelle l'entreprise a toujours été située en centre-Ardèche et a fait le choix de ne pas se « délocaliser ». Les actions en faveur du développement local sont variées : développement de l'agriculture biologique locale, développement de l'emploi local, choix de prestataires locaux, mécénat de structures collectives du territoire, implication des collaborateurs dans des réseaux associatifs locaux, partenariats avec des écoles, accueil de nombreux stagiaires.

Le dialogue est au cœur de son ancrage

Terre adélice est dans une démarche d'ouverture et de transparence. Les dirigeants partagent régulièrement leur expérience et accompagnent des partenaires à la création d'entreprises, comme l'un des projets de l'association "Les sources" à St Sauveur de Montagut.

L'entreprise a collaboré avec l'association Trimaran pour l'aménagement de son glacier du Moulinon.

L'entreprise ouvre volontiers ses portes à la jeunesse (étudiants, lycéens, collégiens qui souhaitent découvrir le monde de l'entreprise) ainsi qu'à différents partenaires (Don de 484 cornets de glaces pour l'évènement de l'USEP "Voyage Itinérant à la Découverte de l'Ardèche !" VIDA).

Certains de nos collaborateurs interviennent dans des écoles et travaillent en partenariat avec elles (Lycée et collège).

Terre adélice participe au "Cercle opale", qui a pour but d'échanger avec d'autres entreprises et associations de la Région Rhône-Alpes sur le management participatif.

Terre adélice intervient en tant qu'administrateur dans l'association du CERFRANCE.

Terre adélice adhère et participe aux interprofessions de la bio afin de contribuer à son développement. (Agri Bio Ardèche, SYNABIO, Cluster BIO)

En 2024, nous avons augmenté le montant de notre soutien financier à l'association "Solidarité Paysanne Drôme Ardèche" afin de venir en aide aux agriculteurs en difficultés.

La fabrique est implantée dans un pôle d'activités du centre Ardèche, en zone de revitalisation rurale. L'entreprise occupe un ancien site de moulinage qui a été réhabilité et dans lequel elle a développé son site de production. C'est en juin 2021 que Terre adélice a ouvert un nouveau salon glacier sur ce même site, valorisant ainsi ce patrimoine bâti.

Indicateurs clés 2024

21

organisations soutenues par du mécénat



85 %

des collaborateurs habitent à moins de 20 kilomètres de l'entreprise

20 095€

de mécénat reversés à des organisations culturelles, sportives et collectives



Les actions d'amélioration à conduire à l'horizon 2028

-  Poursuivre le soutien aux associations locales, financièrement ou non.
-  Participer aux organisations de développement de l'agriculture bio à l'échelle nationale.
-  Accueillir dans ses locaux des animations diverses.



Terre adélice possède quatre glaciers en propre : un glacier à Lyon, Grenoble, au Moulinon à Saint Sauveur de Montagut et le tout dernier à Annecy. 2024 a vu l'ouverture de deux licences de marques à Sarlat la Canéda et Nice. L'entreprise insufflé pour ses établissements les valeurs du développement durable à travers les relations de travail. Pour assurer la cohérence des pratiques durables, la maison mère invite chaque année les salariés CDI des glaciers à ses séminaires R.S.E. et à ses journées de cohésions.



Depuis 2012, le salon glacier de Lyon est reconnu par le label « Engagé à LYON, Economie Durable ». Il s'agit d'une démarche volontaire et exigeante qui repère les entreprises ayant un engagement exemplaire en matière de développement durable, répondant aux 5 critères du référentiel : gestion environnementale, gestion sociale, achat et consommation responsable, engagement citoyen, innovation.

Indicateurs clés 2024

1 Epicerie fine offrant une sélection de produits issus des matières premières de certains de nos fournisseurs au glacier du Moulinon.

100 %

de l'offre des glaciers est bio (glaces, sorbets, cafés, thés, jus, limonades,...)



Les glaciers Terre adélice ont pris une longueur d'avance en 2018 en n'offrant à leur carte que des produits 100% bio (glaces, sorbets, cafés, thés, jus de fruits, chantilly, ...). C'est un positionnement en parfaite cohérence avec la stratégie globale de l'entreprise. Le glacier du Moulinon offre également un espace boutique épicerie fine où il est possible d'acheter une variété de glaces et de sorbets Terre adélice, disponibles dans divers formats, ainsi que des produits locaux, dont certains sont certifiés Nature et Progrès, et d'autres biologiques.

Accueil de conférences, animations dans le salon glacier du Moulinon pour œuvrer à l'ancrage territorial.



Les actions d'améliorations à conduire à l'horizon 2028

- Poursuivre les actions pour l'environnement (réductions des déchets, des consommations d'énergies...)
- Organiser des audits R.S.E. des glaciers.



Photo boules framboise, mangue, citronnelle fleur de pois. Logo en chocolat A.Morin

Le Moulinon
495A route de l'Éyrieux
07190 Saint Sauveur de Montagut
Ardèche - France

Tél : 04 75 65 43 00
glaces@terre-adelice.eu



www.terre-adelice.eu