

“SOURÇONS LOCAL AU BÉNÉFICE  
DE NOTRE TERRITOIRE”

**tech&bio**

**ARIA Aura: Association régionale des industries agro-  
alimentaires en Auvergne Rhône-Alpes**



# Mission de l'ARIA AuRA

- 150 membres
- Tous types de structure de transformation
- Toutes filières
- Pour soutenir l'agro-alimentaire
- En Aura

L'ARIA Aura **soutient** depuis des années, **l'approvisionnement local** et surtout, **les initiatives** de tout ordre, **qui favorisent la structuration de filières locales** en Auvergne Rhône-Alpes.

**Notre mission** est de **représenter** les transformateurs de l'agro-alimentaire et **d'encourager** des initiatives qui **pérennisent l'agriculture, l'emploi et l'économie locale**.

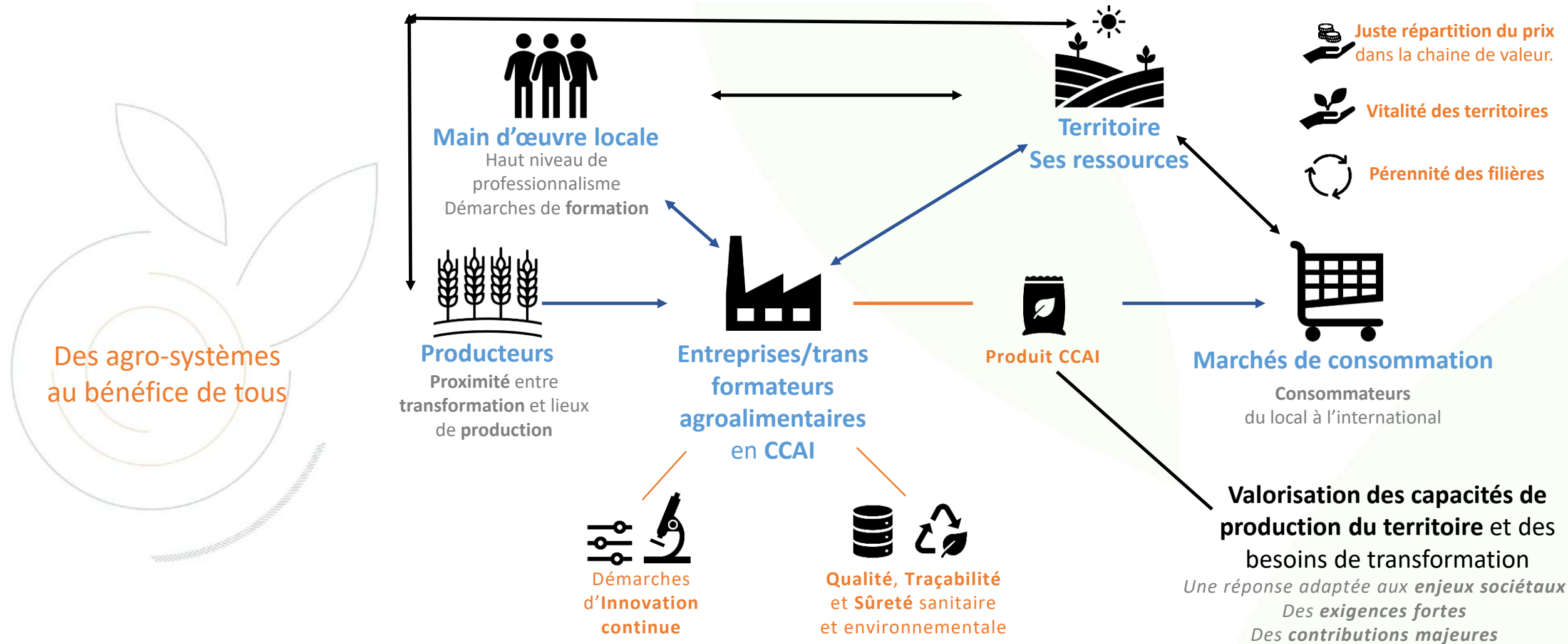


Valorisons ensemble les Hommes et les industries de l'agroalimentaire !

ENGAGEMENT • CONSCIENCE • COMPÉTENCE



# Les Circuits-courts Agro-industriels (CCAI)



## Une autre initiative à venir organisée sur Lyon



**SOURÇONS LOCAL!**

ACHETER ET VENDRE LES PRODUITS  
AGRICOLÉS ET AGROALIMENTAIRES  
DE LA RÉGION

**MARDI 16  
NOVEMBRE  
LYON 2021**

Une rencontre  
B2B entre des  
distributeurs et  
des entreprises

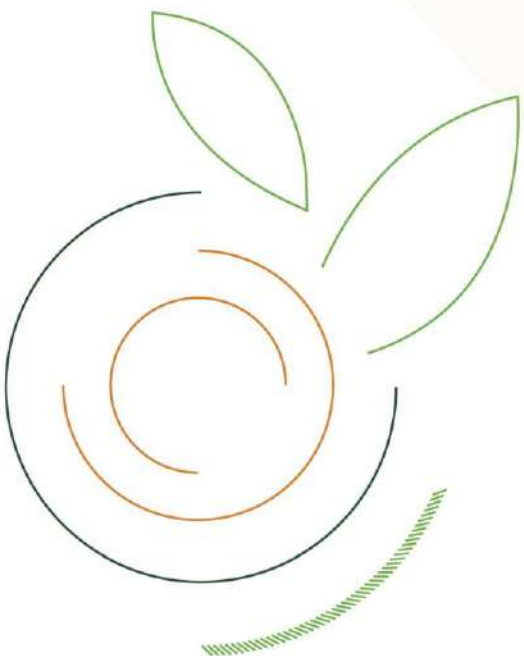
RDV pré-organisés : inscription à venir ➔ Contact : [m.ferret@comite-arag.fr](mailto:m.ferret@comite-arag.fr)

Organisé par :

-  Auvergne - Rhône - Alpes  
gourmand
-  ARIA  
Association Régionale Interprofessionnelle des  
Agriculteurs de la Région Auvergne-Rhône-Alpes
-  LA COOPÉRATION AGRICOLE  
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Avec le soutien de :

-  La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes



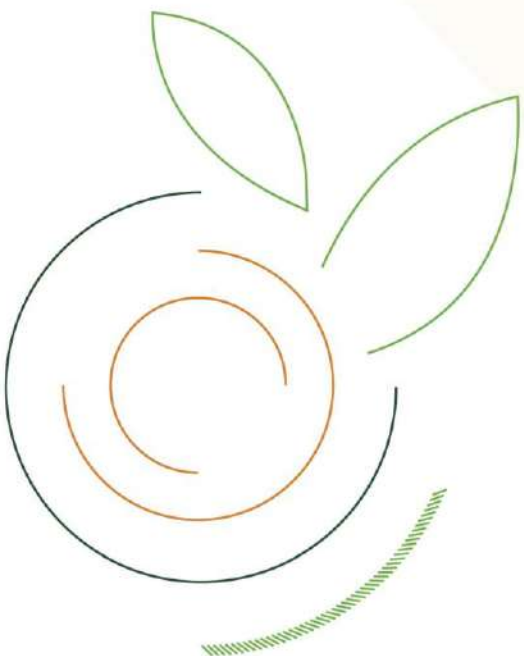
Terre adélice  
Glacier de nature

---

## PRÉSENTATION TECH&BIO

“SOURÇONS LOCAL AU BÉNÉFICE DE  
NOTRE TERRITOIRE”





Terre adélice  
Glacier de nature

---

## PRÉSENTATION TECH&BIO

“SOURÇONS LOCAL AU BÉNÉFICE DE  
NOTRE TERRITOIRE”







# Présentation par Floriane & Jean

---



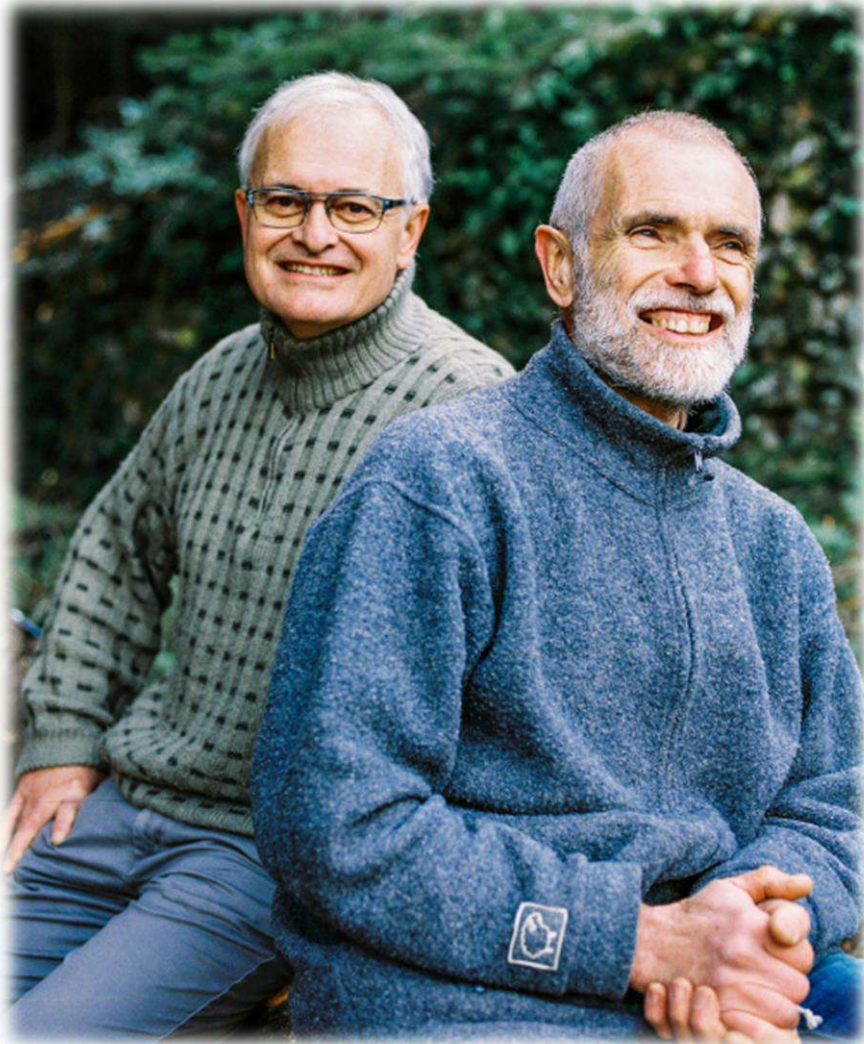
**Floriane Verilhac**  
Pilote Recherche et  
Développement, Qualité et R.S.E.



**Jean Rey**  
Directeur



## Les fondateurs



**Bertrand Rousselle et son frère Xavier  
Rousselle**

En 1995 née Terre adélice, une entreprise artisanale de fabrication de glaces et de sorbets.

« L'idée était de transformer les fruits dans leur zone de production ».







## Terre adélice et son équipe



En février 2007, l'entreprise s'installe à Saint Sauveur de Montagut, dans un ancien moulinage.

De deux au départ, l'entreprise compte aujourd'hui plus d'une trentaine de collaborateurs sur le site ardéchois.



# Nos produits et clients

## 140 parfums de glaces et sorbets

- pot 120ml ou 500ml / bac 1L ou 2,5L)
- Dessert de l'Eyrieux
- Dessert glacé et vacherin individuel
- Bûche glacée



## Nos Clients

- Les Glaciers et restaurateurs
- Les magasins et épiceries bio
- Les distributeurs bio
- Les particuliers (e-commerce)







# Nos glaciers

## AU CENTRE DU VIEUX LYON

En Juin 2010, ouverture du 1er glacier en plein cœur du Vieux-Lyon.



## AU COEUR DE GRENOBLE

EN 2018, ouverture du 2nd glacier Terre adélice, entre le Jardin de Ville et la célèbre place Saint André.



## AU SIEGE : A ST SAUVEUR DE MONTAGUT

Le 15 juin 2021, ouverture du 3ème salon glacier Le Moulinon.





# Notre démarche RSE

Labelisé depuis 2019 **Bioentreprisedurable**, label R.S.E. des PME de la bio.

Notre stratégie dépend de :

- L'amélioration des conditions de travail,
- La diminution de notre impact environnemental,
- Développer nos filières locales,
- Avoir une meilleure connaissance de nos filières sucres.



Une transparence sur  
nos manières de  
fonctionner et la mise  
en place d'une  
démarche RSE



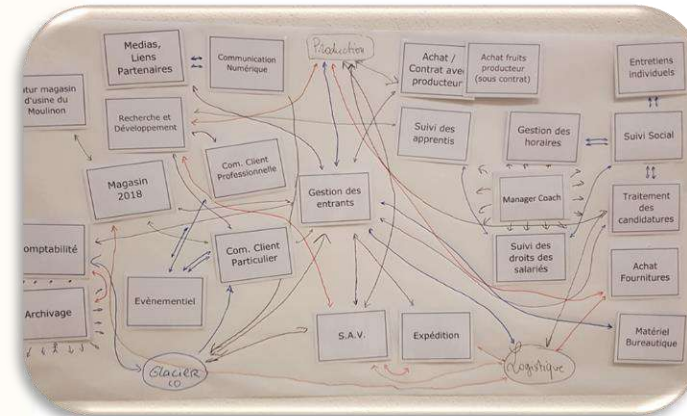
# Notre management participatif

En démarche d'entreprise libérée depuis 2017 :

→ Responsabilités partagées aux salariés.

Cette démarche de rénovation du management a pour axe :

→ «Bâtir ensemble une organisation pour bien vivre au travail, au service de la raison d'être de terre adélice».







# Bénéfices pour l'Environnement et le Territoire

## Dynamisme local

Nos actions en faveur du développement local sont :

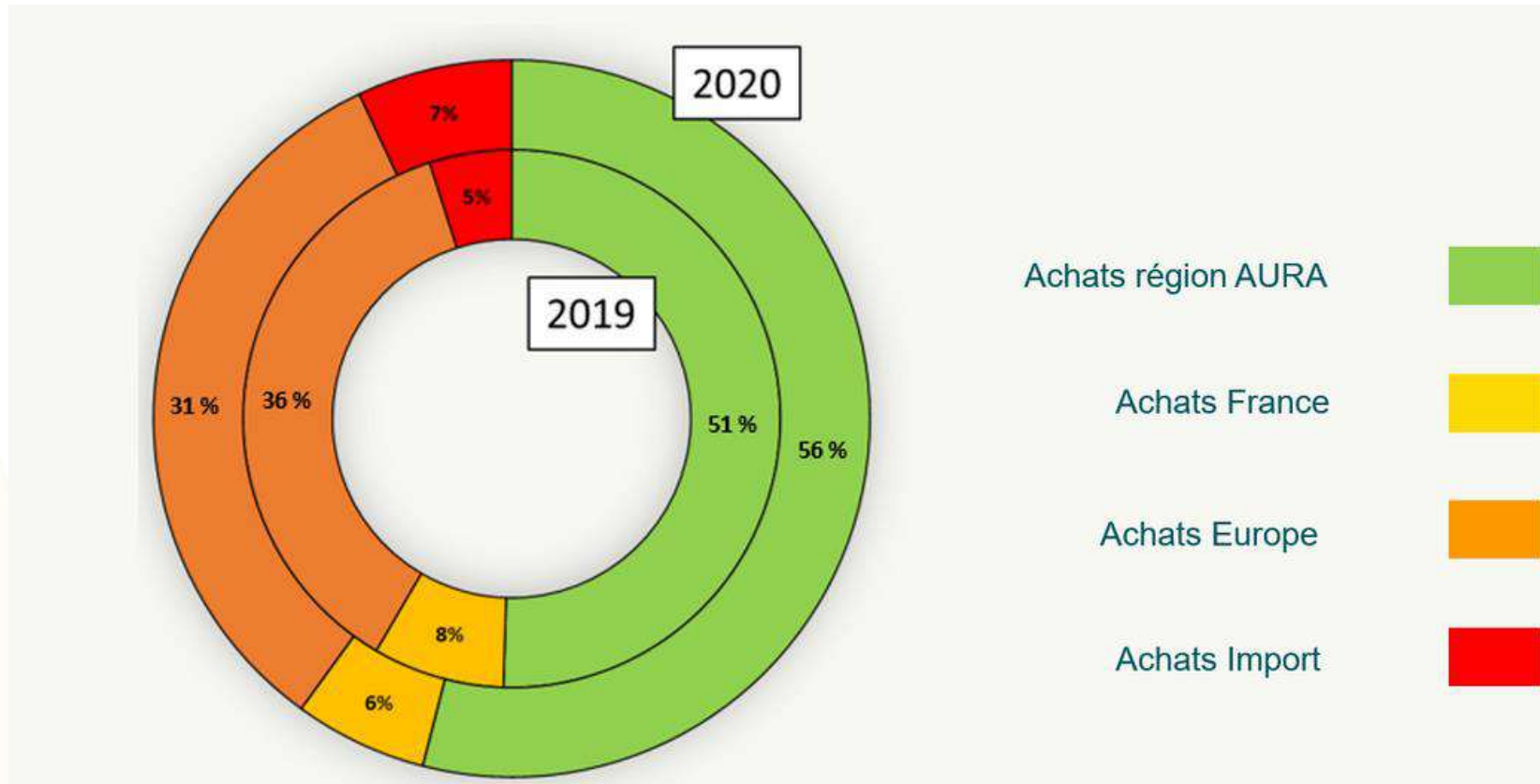
- Maintenir une agriculture locale responsable et respectueuse de l'environnement,
- Développement de l'emploi local, (72 % du personnel habite à moins de 10 km de l'usine)
- Choix de prestataires locaux,
- Mécénat et sponsoring de structures collectives du territoire,
- Implication des collaborateurs dans des réseaux associatifs locaux,
- Organisation de visites de l'entreprise, partenariats avec des écoles, etc,
- Diminution des émissions de CO<sub>2</sub> car moins de transport.



“SOURÇONS LOCAL AU BÉNÉFICE DE NOTRE TERRITOIRE”



# Nos achats en 2020



Progression globale des volumes (en kg) de la répartition des achats entre 2019 et 2020



“SOURÇONS LOCAL AU BÉNÉFICE DE NOTRE TERRITOIRE”



# Bénéfices pour nos producteurs

## La contractualisation pluriannuel avec nos producteurs :



Rémunération juste et un prix fixe sur 3 ans (modulable uniquement à la hausse).

Sécurisation de l'approvisionnement pour le transformateur



Logistique simplifiée  
(conditionnement, livraison)  
Assurer un débouché aux producteurs



Respect du producteur et de ses produits,  
Dialogue facilité,  
proposition de nouveaux parfums (ex : Monarde)

**Exemple avec notre contrat tripartite avec la laiterie carrier (07) et ses producteurs laitiers permettant de :**

- Garantir un prix rémunérateur aux éleveurs
- Assurer la reprise d'exploitation
- Maintenir un tissu économique et social dans une zone isolée
- Augmenter les volumes collectés



# Bénéfices pour Terre adélice

## Cercle vertueux...



Maîtrise de la qualité gustative et sanitaire des produits.



Relation privilégié avec les producteurs.  
Fidélisation des salariés



Accompagnement dans la conversion de producteur en AB (lettre d'engagement, conseil(s) technique(s)....)



Traçabilité claire car peu d'intermédiaire





## Objectif pour l'avenir

- Relocaliser les achats au plus près de Terre adélice :

En Priorité : Trouver des filière locales pour les fruits rouges notamment pour la fraise et la framboise qui reste difficile à trouver.

- Dynamiser le territoire par l'ouverture de notre nouveau salon glacier Le Moulinon (evenements, activité "salon de thé" toute l'année, toursime).
- Maintenir les journées de rencontre avec nos producteurs et organiser un programme de rencontre avec nos clients professionnels.





# Merci pour votre écoute



[www.terre-adelice.eu](http://www.terre-adelice.eu)



[glaces@terre-adelice.eu](mailto:glaces@terre-adelice.eu)



04 75 65 43 00



Terre adélice

Le Moulinon 495A, route de l'Eyrieux  
07190 St Sauveur de Montagut



“SOURÇONS LOCAL AU BÉNÉFICE DE NOTRE TERRITOIRE”