

JÉRÔME LAPLANE

LA TERRE ET LA GLACE

Le "paysan glacier" peut élaborer des dizaines de sorbets différents grâce à ses propres récoltes de fruits et légumes de saison.

"Le paysan glacier", c'est ainsi que se définit Jérôme Laplane, maraîcher à Roquevaire depuis 26 ans. À 57 ans, ce paysan à la barbe blanche s'est lancé dans une aventure peu commune : la fabrication de sorbets bio élaborés à partir de ses propres récoltes de fruits et légumes issus de son "potager" de 7 hectares.

Commercialisés depuis peu, les sorbets de Jérôme sont fabriqués dans un laboratoire flambant neuf pour lequel il a mobilisé un investissement lourd. *"Heureusement, j'ai bénéficié pour cet équipement de l'aide du Département. Et c'est vraiment un plus dans la diversification de mon activité agricole".*

130 VARIÉTÉS DE FRUITS ET LÉGUMES

C'est un peu par hasard et beaucoup "par gourmandise" que Jérôme Laplane s'est lancé dans le pari fou de la glace avec la volonté de se démarquer des sorbets traditionnels. À base de 65 % de fruits et de légumes, les sorbets de Jérôme, à la lavande, au thym, au fenouil sauvage, tomate ou betterave et plus classiquement fraise-cassis-mûre, commencent à faire leur petit effet glacé. Outre les circuits de

vente directe, ils rejoindront prochainement les rayons de magasins bio à Aix-en-Provence et Marseille, et pourquoi pas l'international. Jérôme Laplane prospecte en effet en ce moment en Allemagne et en Norvège. Passionné, ce paysan qui n'est jamais à court d'idées s'est lancé dès 1998 dans le bio et la vente directe, et s'investit depuis longtemps pour transmettre son savoir-faire aux jeunes.

Sur son exploitation, il forme régulièrement des agriculteurs et travaille pour une association qui aide les paysans camerounais à remettre en place la culture vivrière. Il privilégie la vente directe sur les marchés comme celui du Cours Julien à Marseille, en Association pour le maintien de l'agriculture paysanne et directement à la ferme. Sur ses 7 hectares, quelque 130 variétés de fruits et légumes de saison sont cultivés. *"Mon truc à moi, c'est les fruits et légumes cueillis du matin, le plus frais possible".* Avec deux maîtres-mots : le goût et la qualité. *"Nous sommes portés par les consommateurs. Et avec le bassin marseillais, nous bénéficions d'un vrai marché".* Un marché et des débouchés pour les petits pots glacés de Jérôme.

Pascale Hulot