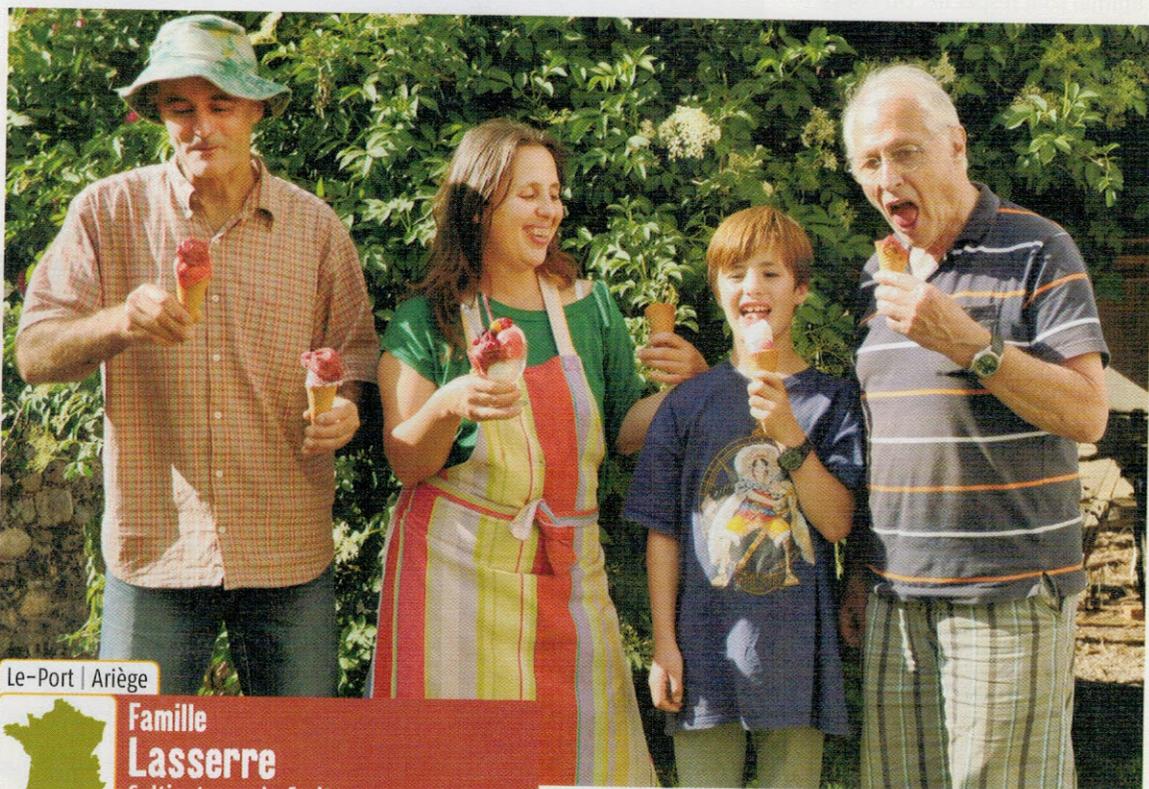


Les glaciers de la montagne

Avec des fruits rouges issus de leur production et de la cueillette sauvage, Simona et Mathieu Lasserre fabriquent des sorbets et glaces biologiques. Une activité qui leur permet de vivre librement, à 1 000 m d'altitude.

TEXTE ET PHOTOS: MAYLIS JEAN-PRÉAU



Le-Port | Ariège



**Famille
Lasserre**

Cultivateurs de fruits rouges et glaciers

Chez les Lasserre, les glaces sont artisanales, naturelles et pyrénéennes !

Pour arriver jusqu'à la maison de la famille Lasserre, il faut dépasser Massat, dans le Parc naturel régional des Pyrénées ariégeoises, monter jusqu'au hameau du Carol, puis emprunter à pied un chemin qui grimpe à travers bois. C'est pour ce cadre idyllique que le couple a tout quitté en 2002. « Nous travaillions comme ouvriers agricoles en Suisse, dans les alpages, nous gardions les vaches, faisons la traite et le fromage, raconte Mathieu

Lasserre. *On passait cent jours sans descendre de la montagne!* » Alors, quand le couple tombe sur ce coin isolé des Pyrénées, cela ne leur fait pas peur. Bien au contraire. « *J'avais envie de travailler avec les plantes médicinales mais en fait nous n'avions pas de vrai projet professionnel en arrivant ici* », reprend Simona Lasserre. Installés dans une ancienne bergerie, ils décident de s'inspirer des habitudes locales: moutons, chèvres et cochons occupent d'abord leurs

journées. Au bout de quelques années, ces activités très prenantes ne conviennent plus à Mathieu, Simona et leurs trois garçons nés entre-temps. « *Nous sommes des nomades, nous aimons voyager! L'élevage d'animaux est très contraignant, nous avons donc décidé cueillir des fruits sauvages et de planter des fruits rouges* », poursuivent-ils. Aux alentours de leur maison, sur 5,8 hectares de terrains pentus, Mathieu débroussaille, crée des terrasses et

met en place des plants rustiques adaptés au climat de la montagne et au pH de la terre. À 1000 m d'altitude, framboisiers, mûriers, myrtilliers, groseilliers ou rhubarbe en agriculture biologique prennent possession des lieux. « *Nous cherchions une façon de transformer notre production pour pouvoir vraiment en vivre* », raconte Simona. C'est alors que la jeune femme hérite d'un drôle d'objet. En Suisse Italienne, d'où elle est originaire, ses tantes lui lèguent la machine à glace de leur restaurant. Une machine à glace, des fruits des bois... Cela fait tilt dans la tête de la productrice! Elle tente des premières recettes de sorbets, part se former trois jours à Paris avec un glacier et se lance. Les Sorbets d'Ariège sont nés.

Framboises et myrtilles sauvages

Depuis, la vie de la famille suit le rythme de la nature. Au printemps, il faut entretenir les 8000 m² cultivés, puis cueillir les fruits à partir de juin. « *Nous avons planté dix variétés de framboises et six de myrtilles, certaines sont précoces, d'autres tardives, afin d'échelonner la récolte* », explique Mathieu. L'été, le couple ramasse aussi des myrtilles sauvages à 2000 m d'altitude. Une véritable

expédition! « *Nous allons dans des endroits reconnus zone naturelle, nous sommes équipés de sacs pour descendre jusqu'à 50 kg de myrtilles par jours!* » À la faveur du climat plus doux du village de Massat, à 8 km de là, une plantation de fraisiers vient compléter la production. Au total 700 kg de fruits rouges et rustiques sont ramassés chaque année. Sans oublier le verger, qui permet la production de 1000 litres de jus de pomme par an. L'hiver, l'activité se concentre essentiellement sur la taille des plants et l'apport en fumier. « *C'est une période de liberté, on en profite aussi pour partir en voyage!* »

« Rester petits pour vivre ici »

Une fois les fruits récoltés, ils sont descendus jusqu'à Massat où Simona a son atelier de fabrication. La machine à glace des tantes suisses a depuis été remplacée par un outil plus performant, dont le coût, 12000 €, a été financé grâce à une aide du FEDER (Fonds européen de développement économique et régional). Simona commence par préparer ses ingrédients: 60 % de fruits, 20 % de sucre et de l'eau. Elle mixe ensuite sa préparation avant de l'introduire dans la machine à glace, au rythme de 60 litres par heure. Pour compléter

Entraide... et vous

Cherche woofeur

Les Sorbets d'Ariège ont besoin de petites mains, surtout au moment de la récolte, de juin à octobre. Par le biais du Woofing, ils peuvent recevoir des personnes hébergées sur place en échange de quelques heures de travail.

sa gamme de sorbets, allant de framboise à fleur de sureau, elle a créé des glaces vegan à base de lait d'amande, de noisette et de sirop d'agave. Tous les produits partent en vente directe, « *sur les marchés locaux et lors d'événements festifs où nous pouvons venir avec les enfants* ». Malgré les propositions, les Lasserre ont refusé de vendre dans des magasins ou à des chefs étoilés. « *Il faudrait mettre en place toute une organisation pour la livraison, nous préférons rester petits, afin de préserver la qualité et surtout continuer de vivre ici* », expliquent-ils. Pour compléter leurs revenus, ils ont créé un gîte Accueil paysan où leurs hôtes peuvent goûter leurs sorbets et leur mode de vie.

2000 litres

C'est la production annuelle de sorbets des Lasserre (dont 300 litres de glaces vegan). Il existe une vingtaine de parfums, selon la période. Les sorbets sont vendus au cornet au prix de 2,50 €.

Contact

Les sorbets d'Ariège, Le Carol, 09320 Le-Port
Tél. : 05 61 04 77 67
www.sorbet-ariège.fr



Framboises, groseilles, fraises... Simona Lasserre cultive en montagne plusieurs variétés de fruits rouges. Quant aux myrtilles, elles sont ramassées à près de 2000 mètres d'altitude.