

 EN 1 CLIC



**DIRECTEUR**

# Jean-Jacques Tarpinian

*Chef d'entreprise*

*Publié le 21 décembre 2020*

## **Avec son entreprise La Fermière, spécialisée dans les desserts et produits laitiers, Jean-Jacques Tarpinian est la preuve que la Provence n'a pas fini de faire prospérer ses atouts et ses talents.**

Les Américains nous envient beaucoup de choses, mais nous ne nous doutions pas que le yaourt en faisait partie! Eux-mêmes l'ignoraient peut-être, jusqu'à ce que Jean-Jacques Tarpinian et La Fermière se lancent voici deux ans à l'assaut de ce marché énorme. « *C'est simple, ils adorent!* » se réjouit-il en esquissant sa stratégie. « *Les produits gourmands français ont toujours été très appréciés aux USA. C'est un marché qui évolue très vite dans lequel nous avons toute notre place.* » Mêmes recettes, mêmes produits, mêmes emballages que chez nous, le yaourt « à la française » de La Fermière est en train de devenir une référence, d'abord à New York et la côte est, puis au Texas et sur la côte ouest. Il a fallu pour cela investir dans la création d'une usine sur le nouveau continent, construire une chaîne de fabrication complète, mais le jeu en vaut la chandelle.

Il faut dire que Jean-Jacques Tarpinian a longuement mûri son développement: à la suite de son père, il possède dans les années 2000 plusieurs entreprises d'import-export dans les fruits et légumes. Il a l'opportunité de racheter en 2002 l'entreprise marseillaise La Fermière, fondée en 1952 : « *Je connaissais et j'appréciais déjà ses produits en tant que consommateur. J'avais depuis longtemps le désir d'une activité industrielle.* » À l'étroit dans son usine du 12<sup>e</sup> arrondissement, La Fermière déménage sur son site actuel dans le parc d'activités de Napollon : « *Lorsque je me suis mis à la recherche d'un site plus vaste, Aubagne s'est montrée la plus attractive. La Ville nous a donné l'opportunité d'un terrain idéal, au pied du Garlaban, à proximité de l'autoroute.* »

### **Garder une identité régionale**

Depuis, l'entreprise est passée de 50 à 160 personnes. Bien implantée en Europe, elle a multiplié par 5 son chiffre d'affaires, dont 10 % à l'export. Jean-Jacques Tarpinian a sécurisé son approvisionnement en rachetant une usine de collecte de lait à Gap, qui fait vivre les producteurs de lait du gapençais. La Fermière était prête à se fixer un nouveau cap. Sans perdre son identité: « *C'est un management familial, je travaille avec mes deux filles: l'aînée, Tina, est responsable de la communication et du marketing. La cadette, Laura, m'a rejoint à la direction. Nous restons une entreprise à taille humaine, à connotation régionale. Nous fabriquons des produits gourmands, qui nous ressemblent. Je me suis épanoui sur ce métier passionnant, très créatif. Nous investissons énormément dans l'innovation, c'est ce qui me plaît.* »

La journée type de Jean-Jacques Tarpinian ? Réponse en un éclat de rire: « *80 % du temps à résoudre des problèmes, 20 % à regarder fonctionner ces beaux outils et échanger avec mes collaborateurs, ce qui compense largement le reste!* » Sans compter la course à pied dans les collines. Adeptes du triathlon, dont il sponsorise d'ailleurs un club, ce Cassidain d'origine est devenu depuis peu un véritable Aubagnais. « *J'ai adopté totalement la ville, je m'y sens chez moi, à quelques minutes du Garlaban et des Calanques.* »