Les pâtes d'ici de là

bio & fermières

PÂTES

FARINES & SEMOULES

www.lespatesdicidela.fr

FAIRE DES CHOSES SIMPLES

C'est par l'envie de faire des choses simples et locales que l'idée de faire des pâtes m'est venue !

• Élaborer des denrées alimentaires simples et accessibles ;

• Cultiver selon les principes de l'agriculture biologique (sans OGM, sans pesticides ni engrais de synthèse)

• Porter un projet à taille humaine ;

• Diminuer les déchets (pas de suremballage, emballage papier, vrac favorisé) ;

• Limiter l'usage de pétrole : plastique, carburant... (diminuer l'usage du tracteur, commercialiser au plus près...) ;

• Travailler en partenariat...

VIVRE PAYSAN

Mon projet a pris forme au sein de la ferme biologique de la Vacherie en 2014 avec le premier semis de blé dur et la fabrication des pâtes.

Installé officiellement en 2016 en agriculture biologique, je cultive aujourd'hui sur 20 ha des prairies (pour des raisons agronomiques), du blé dur, du petit épeautre, du seigle et du sarrasin. J'essaye de couvrir au maximum le sol avec des trefles en association et en interculture. Je réfléchi également à travailler le moins possible le sol mécaniquement.

Aujourd'hui le stockage du grain, la mouture et la fabrication des pâtes est entièrement réalisé à la ferme.

Je suis impliqué dans le réseau CIVAM (Centre d'initiative pour l'agriculture et le milieu rural) pour oeuvrer au développent d'une agriculture plus économe et autonome.

Mathieu Mallet

Paysan pastier

3 rue Buffageasse

79500 Saint-Léger de la Martinière

Tél. : 07 83 75 11 29

contact@lespatesdicidela.fr

Mathieu Mallet
Paysan pastier

La mouture est faite à la ferme sur un moulin à meule de pierre. C'est en mélangeant simplement la semoule semi complète et l'eau que les pâtes prennent forme. Elles sont séchées pendant plus de 20 heures à basse température (30°C). Cette méthode permet de préserver tout les arômes et les qualités nutritionnelles.

Pâtes "Torsades" au blé dur

Pâtes "Rubans" au blé dur

Pâtes "Ptits sourires" au blé dur

Pâtes "Nouillettes" au blé dur

Pâtes "Maxi tubes" au blé dur

Les Pâtes au Blé dur sont semis complètes, elles cuisent en 6 minutes environ. Vous pourrez les associer à tous vos plats légumes, viandes et poissons. Pour les salades de pâtes froides il est conseillé de les plonger dans l'eau froide pour stopper la cuisson et renforcer leur tenue.

Rubans au Sarrasin

Les Rubans au Sarrasin sont composées à 50 % de farine de Sarrasin et 50 % de farine de Blé dur. La durée de cuisson est de 4 à 6 minutes.

Torsades au Petit Épeautre

Les Torsades 100 % farine complète de petit épeautre (autrement appelé « Engrain ») cuisent rapidement en 4 minutes. Elles sont riches en protéines.

Lasagnes au Blé dur

Les paquets contiennent une vingtaine de plaques de 10 cm sur 18 cm. Elles se cuisinent classiquement au four sans présuisson.

Semoule de Blé dur fine

La semoule fine est idéale pour élaborer vos desserts ou vos pâtisseries .

Farine de Blé dur semi-complète

C'est une farine non panifiable classiquement utilisée pour les pains et pâtisseries orientales.

Farine de Petit épeautre semi-complète

Le petit épeautre est la céréale qui dispose des meilleures qualités nutritionnelles & physiologiques. Cette farine permte d'élaborer de nombreuses recettes plus digestes que le blé.

Farine de Sarrasin semi-complète

C'est une farine sans gluten, qui est utilisée classiquement pour l'élaboration des « galettes bretonnes ».