



PÂTES
FARINES & SEMOULES



www.lespatesdici dela.fr

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 à l'en grain.

En 2016, l'aventure est en marche : meunerie, stockage du grain, terres... tout se met en place progressivement afin que toutes les étapes, du grain à la pâte, se fassent dans un rayon de moins de 30 kilomètres.

Aujourd'hui, ma ferme se monte progressivement sur 13 ha en conversion biologique et dans un local destiné exclusivement à la fabrication des pâtes.

Le temps de la conversion des terres à l'agriculture biologique, une partie des céréales est cultivée sur la ferme de la Vacherie.

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...) ;
- Valoriser de l'énergie solaire pour le séchage des pâtes ;
- Travailler en partenariat...

Mathieu Mallet

Paysan pastier

3 rue Buffageasse

79500 Saint-Léger de la Martinière

Tél. : 07 83 75 11 29

contact@lespatesdici dela.fr





Mathieu Mallet

Paysan pastier

La mouture est faite pour le moment par la meunerie de Neuil sur l'Autize (85). 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 (35°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



Les Pâtes au Blé dur sont semis complètes, elles cuisent en 6 à 8 minutes. 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.

Pâtes "Rubans" au Sarrasin



Torsades au Petit Épeautre



Lasagnes au Blé dur



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.

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

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 (T80)



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