

Un atelier pâtes et farines à la ferme pour développer l'activité

21.01.2016 par Estelle Bescond, mis à jour à 14:49



La Ferme du Chat blanc, basée à Maves, a mis en place un atelier de production et commercialise des pâtes sèches fermières et des farines. Un équipement spécifique a été installé.

Déjà diversifiée (production de semences potagères, de céréales, d'asperges vertes, de noix), l'EARL Lonqueu, basée à Maves, développe une nouvelle activité via sa marque La Ferme du Chat blanc : la confection de pâtes sèches fermières et de différentes farines (blé tendre, blé dur et sarrasin).

L'objectif de cette nouvelle activité est d'accueillir la nouvelle génération sur la ferme : le fils, Pierre-Louis, s'occupe principalement de la transformation et la fille, Élise, du marketing.

Le travail des céréales s'organise du semis au champ jusqu'à la dégustation autour de la table. Cette nouvelle activité est en réflexion depuis 2014 et est entrée en production en novembre 2015.

« Nous devons apprendre de nouveaux métiers comme la transformation, la commercialisation, la distribution ou la logistique. Nous n'en sommes qu'au début et nous avons encore beaucoup de choses à développer. Nous commercialisons nos produits finis dans des épicerie fines de la région Centre Val-de-Loire, dans des magasins de producteurs, au Baladodrive mais aussi directement à la ferme le samedi

matin. Une autre gamme est dédiée à la restauration collective pour les cantines scolaires », explique Élise Lonqueu.

Cette démarche s'inscrit dans les nouveaux modes de consommation actuels mais demande un grand investissement en temps afin de s'approprier tous les métiers.

L'atelier a été aménagé dans un bâtiment existant avec les normes d'hygiène en vigueur. « À mon sens, c'est le gage de la crédibilité et de la pérennité des produits fermiers », précise Benoît Lonqueu.

Après avoir été trié et brossé, le grain passe dans une trémie installée sur le toit de l'atelier et tombe dans le moulin en bois à meule de pierre en granit. La deuxième étape est la fabrication de pâtes dans l'extrudeuse équipée d'une matrice pour donner la forme voulue (conchiglie, fusilli...).

Enfin, les pâtes passent au séchoir sur des clayettes pendant une quinzaine d'heures.

Une gamme de pâtes aromatisées est déjà proposée par la Ferme du Chat blanc et va être développée (arômes et forme) : « On peut aromatiser les pâtes avec une grande variété d'épices et de légumes. La palette des saveurs est large mais il faut faire attention aux allergènes », confie Pierre-Louis.

Une fois prêtes, les pâtes sont mises en sachet et peuvent être conservées pendant deux ans. Toutes ces opérations sont réalisées à basse température, contrairement à l'industrie, « donc les propriétés nutritionnelles sont conservées », souligne Élise.

Cette nouvelle activité demande du temps, des formations et une nouvelle organisation du travail. Pour l'exploitation, c'est une réelle prise de risque et un pari sur l'avenir.

