



Ce projet a été financé par le programme de recherche et d'innovation Horizon 2020 de l'Union européenne dans le cadre de la convention de subvention n° 727848

Auteur: Réseau Semences Paysannes
Contact: contact@semencespaysannes.org
Éditeur: RSP
Lien: www.semencespaysannes.org



À propos de CERERE

Grâce à un réseau équilibré de chercheurs et de communautés de praticiens, le projet promeut l'innovation en produisant et en diffusant des outils accessibles aux utilisateurs finaux et des produits de formation pour les agriculteurs, les transformateurs, les consommateurs et les décideurs.

INTÉRÊTS DE LA TRANSFORMATION EN PÂTES DU BLÉ POULARD D'AUVERGNE À LA FERME

PROBLÈME

La transformation des céréales à la ferme présente des contraintes telles que le stockage et la gestion des stocks tout en proposant un produit de qualité.

SOLUTION

La pâte alimentaire est le produit le plus simple pour valoriser les céréales : facile à transformer, le produit fini est sec, ce qui facilite le stockage et la gestion des stocks. Le procédé est simple puisqu'il ne fait intervenir que de l'eau en plus de la farine. Un extrudeur terminé du moule choisi donne sa forme aux pâtes qui seront ensuite séchées à basse température. La gestion dynamique de la variété de Poulard d'Auvergne (variété de blé Poulard - *Triticum turgidum* - historiquement cultivée dans le Puy de Dôme) ainsi que le type de moulin (meule de pierre) confèrent aux pâtes de réelles qualités gustatives. La mouture T110 (110 mg de minéraux/kg farine) permet un bon rendement de meunerie tout en préservant un maximum le son et ses qualités nutritives et digestives.

Résultats

Les résultats sont la facilité de la production et de la gestion des stocks et l'obtention d'un produit présentant de bonnes qualités gustatives et nutritionnelles.

Recommandations Pratiques

- Il est plus pratique de produire des pâtes sèches que des pâtes fraîches, notamment à cause des dates limites de consommation qui sont beaucoup plus courtes pour les pâtes fraîches que pour les pâtes sèches.
- Il peut être intéressant de se regrouper pour mettre en place un atelier de pâtes collectifs afin de partager les frais (notamment pour le séchoir).



- Lors de l'achat du séchoir, il peut être intéressant de s'adresser à une entreprise nationale pour des facilités de service après vente.
- Si l'on veut que cette activité rentre dans un projet social afin d'offrir à de petites fermes des filières rentables, il est important que les pâtes ne soient pas l'unique production de ces fermes. Il faut plutôt aller vers une diversification des produits et des valorisations des activités de la ferme. Il est également important de veiller à maintenir un prix qui permette au paysan de se rémunérer correctement.

Informations supplémentaires

<http://odysseedengrain-patesbio.fr/>

Thème: Transformation et produits

Mots-clé: Pâtes; blé Poulard; transformation à la ferme

Cultures: Blé Poulard

Pays: France

Etude de cas liée: SCIC Odyssée de l'Engrain

Langues: Français; Anglais

Année de parution: 2018

Partenaires du projet

L'Université de Reading (Royaume-Uni), l'Université de Florence (Italie), Rete Semi Rurali (Italie), Réseau Semences Paysannes (France), Institut National de la Recherche Agronomique (France), l'Université d'Helsinki (Finlande), Irish Agriculture and Food Development Authority (Irlande), Red Andaluza de Semillas (Espagne), Formicablu (Italie), Organic Research Centre (Royaume-Uni), SEGES P/S (Danemark), Institut Technique de l'Agriculture Biologique (France), l'Université de Debreceni (Hongrie).

Evaluation et partage des résultats

Utilisez la section des commentaires sur le site web de CERERE pour partager vos expériences avec d'autres agriculteurs, transformateurs, détaillants, conseillers et scientifiques. Si vous avez des questions concernant ce résumé de pratiques, veuillez contacter l'auteur par e-mail.