

MEYRARGUES

LA FERME

PASTIÈRE

EN PROVENCE

CULTIVE ET
TRANSFORME
A LA FERME
100% local

PAYSAN, MEUNIER, PASTIER

Je m'appelle Nicolas, j'ai 33 ans, je me suis installé en février 2018 en **Agriculture Biologique** à **Meyrargues**, chez et avec Philippe Robert (producteur de pommes de terre de Pertuis). Aujourd'hui Alice, David et Niclas ont rejoint le projet et participent à toute l'activité de production de la terre au paquet. Toutes les céréales utilisées pour nos pâtes sont **cultivées et transformées par nos soins** sur place. Nous souhaitons que notre activité soit la plus **éthique** possible, que nos produits soient accessibles à toutes au quotidien et de haute qualité nutritionnelle (riches en protéines, vitamines et sels minéraux).

Les céréales sont cultivées en **agriculture biologique et sans labour** afin de préserver la biodiversité présente dans les sols et limiter la libération de gaz à effet de serre.

Arrivées à la ferme, elles sont d'abord brossées, hydratées puis moulues par un moulin à **meule de pierre** du Tarn et fraîchement transformées en pâtes. Le séchage s'effectue à

basse température pendant 24h, afin de préserver la qualité nutritionnelle des farines, dans un séchoir auto-construit. Pour passer des céréales au paquet, 5 journées de travail sont nécessaires.

L'atelier de transformation est conçu en **matériaux écologiques ou locaux** (containers maritimes, mélèzes des Hautes-Alpes, ocre de Roussillon...) et alimenté par des **énergies renouvelables** auto-produites (solaire et biomasse)

Enfin, les emballages sont en matériaux **recyclés, compostables, à base d'encre végétale et sans plastique**.

Merci pour votre soutien,
Solidairement,

L'équipe de la Ferme Pastière

La Ferme Pastière
3375 A Quartier Repentance
13650 Meyrargues

laferme.pastiere@orange.fr



AGRICULTURE SANS
LABOUR

ENERGIES RENOUVELABLES
EMBALLAGE COMPOSTABLE



Des images valent mieux qu'un long discours...

