

Pastière

CULTIVE ET
TRANSFORME
A LA FERME
100% local

MEYRARGUES

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 autoconstruit. 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, ocres de Roussillon...) et alimenté par des énergies renouvelables auto-produites (solaire et biomasse)

Enfin, les emballages sont en matériaux recyclés, compostables, à base d'encres végétales et sans plastique.

Merci pour votre soutien, Solidairement,

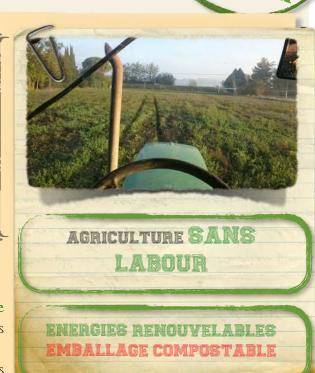
L'équipe de la Ferme Pastière

La Ferme Pastière 3375 A Quartier Repentance 13650 Meyrargues

laferme.pastiere@orange.fr







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













