

De la culture du blé à la fabrication des pâtes alimentaires

Du producteur au consommateur



De la culture du blé à la fabrication des pâtes alimentaires

Rencontrer un fermier-boulangier est chose plutôt courante dans la région, par contre un fermier-fabricant de pâtes alimentaires reste exceptionnel. Exploitant ce qu'on qualifie maintenant de petite ferme, 30 hectares à Lascazères, du côté de Madiran, à la frontière du Gers, Bruno Clercq a envisagé, il y a une quinzaine d'années, de transformer sa production de blé et de sarrasin afin de la valoriser. La filière blé-pain étant occupée par un autre compatriote établi à quelques kilomètres, il fallait donc trouver autre chose au-delà de la production de farine.

Pourquoi pas des pâtes ?

Que faire avec de la farine, si ce n'est du pain, de la pâtisserie et des pâtes pour espérer une valeur ajoutée ? Le paysan-céréaliériste a donc décidé de se lancer dans la filière pâtes alimentaires et gâteaux secs. Un moulin en pierre acheté en Autriche fournit une farine semi-complète ; restait à investir dans du matériel professionnel pour fabriquer la pâte : un laminoir pour l'étirer, la découper en lui attribuant des formes classiques ou pas, puis la laisser sécher. En résumé Bruno Clercq a dû construire et équiper un véritable laboratoire et donc consentir à un gros investissement, un choix réfléchi qu'il a fait aux dépens du renouvellement de son matériel agricole traditionnel.

Pas de problèmes de traçabilité

La filière bio étant trop contraignante, il a opté pour une agriculture raisonnée, ce qui assure la qualité de ses produits fabriqués, en plus d'une traçabilité sans failles. À côté des pâtes, le céréaliériste fabrique aussi des gâteaux secs, de petits sablés au sarrasin dont il a imaginé la recette : farine, beurre, sucre, œufs levure, sel, arôme citron et vanille. Tous ses produits estampillés le Moulin du Padeoem avec la croix occitane sont en vente directe à son domicile, dans les magasins de proximité ou au cours de foires et marchés de produits régionaux.