Le journal du Gers

Date de parution: Le vendredi 16 mai 2025 à 13h30

Article signé par: Isabelle GAIGNIER

Adresse url de base: https://lejournaldugers.fr/article/83958-pastaqui-ou-lhistoire-dun-retour-a-la-terre-et-de-pates-bien-dici

# Past'Aqui ou l'histoire d'un retour à la terre et de pâtes bien d'ici.

Des pâtes artisanales 100 % gersoises !

Past'Aqui ou l'histoire d'un retour à la terre et de pâtes bien d'ici.

À Lombez, dans le cœur verdoyant du Gers, une jeune femme de 28 ans a décidé de faire germer plus qu'un simple champ de blé : une aventure agricole moderne, enracinée dans la tradition et portée par une vision audacieuse: **Orane Desangles**. Son projet : transformer le blé dur cultivé sur la terre familiale en pâtes artisanales, locales, et fièrement gersoises. Bienvenue dans l'univers de Past'Aquí.

Toutes les  routes du Gers mènent à Lombez, c'est bien connu ! C'est là qu'Orane Desangles a grandi, les bottes pleines de terre et le regard déjà tourné vers les champs. Enfant, elle courrait dans les sillons, entre moissons et soins aux animaux. La ferme familiale n'était pas seulement un lieu de travail : c'était un univers vivant, une école de patience et d'observation.

Et pourtant, rien ne la destinait vraiment à devenir agricultrice. Après un bac scientifique, Orane entame une licence de biologie. Curieuse, méthodique, elle envisage un autre avenir. Mais les racines sont tenaces. Très vite, l'appel de la terre devient irrésistible. Elle bifurque, suit un BTS en gestion d'exploitation agricole, et commence à nourrir une idée qui germe lentement mais sûrement : reprendre la ferme, oui… mais autrement.

Le projet mûrit plusieurs années. Puis vient 2023, l'année charnière. Orane décide de se lancer. Pas question de se contenter de cultiver du blé dur pour le vendre en silo. Elle veut transformer, valoriser, créer une vraie filière à la ferme. Elle installe un atelier de transformation dans un ancien bâtiment, aménage un laboratoire aux normes, se forme aux techniques de fabrication… et donne naissance à **Past'Aquí**, littéralement "les pâtes d'ici", en occitan. Une manière d'ancrer le projet dans sa terre natale, tout en lui insufflant une identité forte.

Chaque semaine, Orane suit tout le cycle de production. Le matin, dans son atelier : elle façonne, sèche, conditionne. L'après-midi, on la retrouve dans les champs, ou penchée sur un carnet de commandes. Le jeudi est réservé aux livraisons professionnelles ; le vendredi, sa boutique à la ferme ouvre de 17h à 20h. Et le reste du temps ? Elle gère la communication, la logistique, l'entretien du matériel… "Pas de routine, c'est ce que j'aime. Chaque journée est différente", confie-t-elle avec un sourire.

Mais derrière cette organisation bien huilée, il y a une exigence : **proposer un produit simple, bon, et cohérent**. Du champ à l'assiette, rien n'est laissé au hasard. Le blé dur, cultivé sans artifice, est moulu à la ferme. L'eau, la température, le séchage lent à basse température… chaque détail compte pour obtenir une pâte de qualité, à la fois ferme et savoureuse.

**Une démarche locale, éthique et fière !**

Past'Aquí, ce ne sont pas que des pâtes. C'est une démarche globale, un engagement envers le territoire. Les produits sont vendus à la ferme, dans des boulangeries et charcuteries locales, et, depuis peu, **dans les rayons du supermarché E.Leclerc d'Auch.** "C'est une vraie fierté, car cela permet de toucher un public plus large, sans renier mes valeurs", explique Orane.

Elle veille à tout : l'étiquetage, la traçabilité, le lien avec les clients. Elle organise même des **visites guidées de l'atelier**, sur réservation, pour raconter l'histoire de ses pâtes, de la semence à l'assiette. Une façon de rétablir le lien, souvent distendu, entre agriculture et alimentation.

"Le Gers, ce n'est pas juste un lieu de production. C'est un état d'esprit", affirme Orane. Ici, on cultive le goût des bonnes choses, le respect du temps long, le plaisir de faire soi-même. Elle s'inscrit dans cette tradition, tout en y ajoutant une touche de modernité. **Past'Aquí**, c'est la rencontre entre un héritage et une vision. Un hommage à ceux qui l'ont précédée, et un pas vers une agriculture jeune, inventive et durable.

**Une jeune pousse à suivre**

**À 28 ans, Orane Desangles incarne une nouvelle génération d'agriculteurs : enracinée, déterminée, passionnée.**

À travers **Past'Aquí**, elle prouve qu'il est possible de vivre de la terre autrement, avec éthique et créativité. Et si vous passez par Lombez un vendredi soir, poussez la porte de sa boutique. Elle sera sûrement là, entre deux lots de tagliatelles, prête à vous raconter son histoire, un paquet de pâtes à la main.

**PAST'AQUI c'est 2680 Route Espaon, Lombez 32220 Pour la joindre au téléphone: tel: 07 88 57 36 96**

**Pour lui écrire par courriel: contact@pastaqui.fr . Et pour visiter son site c'est par ici ! http://www.pastaqui.fr/**

**Le Journal Du Gers est un journal exclusivement tenu par des correspondants de presse bénévoles.**