



Organisé grâce aux financements de :



Compte-rendu de la rencontre Terr'Eau Bio – Grandes Cultures – Fabrication de pâtes à la ferme

Lieu : Ferme de Sainte Raffine à Montréal, 11290.

Date : Mardi 3 mars 2026

Participation : 10 personnes (4 agriculteurs, 1 doctorant, 1 porteur de projet agricole, 1 salarié biocivam, 2 intervenants et 1 animatrice).

Intervenants : Dylan Clair, Julien Tos

Organisé par : Le Biocivam de l'Aude, Amélie Debent, 06 31 06 71 24, amelie.debent@bio-aude.com

Annexe : support de présentation





Organisé grâce aux financements de :



Objectifs de la rencontre : Être capable de comprendre les différents enjeux autour de la fabrication de pâtes artisanales bio (production, première transformation, deuxième transformation, santé, économie...).

Compte rendu :

La journée s'est organisée en deux grandes parties : le matin en salle pour des aspects théoriques et l'après midi dans l'atelier de meunerie-pâtisserie pour de la pratique.

Matinée :

La matinée a débuté par une présentation des espèces et variétés adaptées à la fabrication de pâtes. Puis les intervenants ont présenté le contexte de production du blé dur et le secteur pastier global en France. Le principe de fabrication de la farine et les étapes de fabrication de pâtes ont été évoquées. Un des deux intervenants a expliqué des photos de ses installations dans son atelier. La dernière partie de matinée a été consacrée aux règles d'hygiène à appliquer dans l'atelier de fabrication de pâtes.

La matinée a été dynamique avec de nombreuses questions posées par les agriculteurs tout au long de la présentation.

Après midi :

L'après midi s'est déroulée dans l'atelier de la ferme Sainte-Raffine. Après une visite des installations des ateliers présents dans le hangar (meunerie, pâtisserie, tri-stockage), le groupe a pu expérimenter la fabrication de pâtes à la main et voir une démonstration avec la machine.



Organisé grâce aux financements de :



Pour l'atelier fabrication à la main, le groupe s'est essayé au malaxage puis a fabriqué des pâtes fraîches tagliatelles avec les accessoires ramenés par l'intervenant. Deux types de semoules ont servi à la fabrication de pâtes manuelles. Des différences de couleur et d'élasticité ont été remarquées.



Biocivam 11, amelie.debent@bio-aude.com , 06 31 06 71 27



Organisé grâce aux financements de :



Cette expérience a pu être comparée avec l'utilisation de l'extrudeuse, machine à pâtes présente sur la ferme. Les participants ont pu poser toutes leurs questions sur le fonctionnement de l'extrudeuse et notamment sur le pourcentage d'hydratation, la température, la durée de fabrication, la couleur des pâtes etc.



Après différentes démonstrations de fabrication de pâtes, la dernière partie de la journée été consacrées au séchage des pâtes. Un intervenant a témoigné de ses pratiques, son matériel dans son atelier et ses difficultés constatées ou remarques à éviter. Les agriculteurs présents ont pu aussi voir le séchoir présent sur la ferme de Sainte raffine.



Organisé grâce aux financements de :



Conclusion :

La journée s'est articulée entre une présentation générale et de la pratique, le tout mêlé aux témoignages des 2 intervenants. De nombreux échanges entre agriculteurs et formateurs ont eu lieu tout au long de la journée.