



Bonjour à tous,

Je me présente, Magali Delaunay toute nouvelle paysanne « pastière ». Je suis installée sur l'exploitation de Thomas Rabu, paysan boulanger au lieu-dit « le bois vert » à Varades.

Le but de mon installation est de transformer ma production de céréales en pâtes bio ainsi que ma production de légumes en conserves (coulis de tomates, sauces, pistou...) afin d'agrémenter vos pâtes.

Mais en quoi mes pâtes «les Nounouilles », sont-elles différentes des pâtes de fabrication industrielle?

Les céréales utilisées : En attendant de trouver suffisamment de terres pour cultiver la totalité de mes céréales, j'utilise celles d'autres producteurs comme Thomas Rabu qui produit du blé Bio issu de vieilles variétés.

La mouture : Les céréales sont écrasées peu à peu à la meule de pierre, ce qui permet de ne pas chauffer le grain et ainsi produire une farine d'une grande qualité nutritionnelle.

Le façonnage : J'utilise des filières (moules) en bronze, méthode qui laisse une surface rugueuse et poreuse qui permet de mieux retenir la sauce. Quant à l'industrie elle utilise des filières recouvertes de Téflon, pour donner aux pâtes un aspect lisse et brillant.

Et enfin, dans le séchage : Car des pâtes sèches oui, mais des pâtes séchées à basse température (inférieure à 45°C), ce qui développe toutes les qualités gastronomiques des pâtes. L'industrie pour des raisons économique a inventé le séchage à haute température et de courte durée, cette méthode fait virer le bêta carotène du blé en jaune, et fait également diminuer de près de 50 % sa qualité nutritionnelle.

Si le cœur vous en dit j'aimerais proposer mes pâtes dans votre A.M.A.P, je me tiens donc à votre disposition pour vous présenter mes produits et faire plus ample connaissance.

Cordialement,

Magali Delaunay

