

Du blé dur jusqu'aux pâtes

L'EARL Bareil vient d'investir dans un atelier de transformation à la ferme.

Depuis que la famille Bareil s'est lancée dans la production de pâtes à la ferme, il y a du travail pour trois sur l'exploitation ! Installés à Lasbordes, dans l'Aude, Marc et Sylvia Bareil cultivaient sur 125 ha du blé dur, du tournesol et des semences de maïs et de potagères. De son côté, leur fils, Florian, cherchait sa voie. Le projet de produire des pâtes l'a décidé à s'installer avec ses parents. Ensemble, ils se sont mobilisés durant toute l'année 2011 pour mettre en place leur atelier de fabrication.

« Nous avons d'abord rassemblé des informations sur internet. Puis Florian a trouvé un technicien auprès de qui il a pu se faire la main et réaliser des essais de fabrication », raconte Marc. Cette étape de formation s'est révélée essentielle. « La transformation du blé dur est assez technique. C'est en pratiquant qu'on trouve ses repères », témoigne Florian. La famille et les amis ont goûté leurs premières pâtes et les ont encouragés à poursuivre. Sylvia a cherché des emballages, réfléchi à la gamme et aux prix de vente. « Nous sommes allés voir les tarifs dans les supermarchés et avons regardé comment se positionnaient les agriculteurs fabriquant déjà des pâtes », indique-t-elle.

Une fois le projet calé, la famille a décidé d'investir. Le local de transformation a été installé sous un hangar

existant. Le matériel de culture qu'il abritait a été déplacé sous un nouveau hangar couvert de panneaux photovoltaïques. « Pour démarrer, nous nous sommes équipés d'une machine à fabriquer les pâtes, d'un séchoir et d'un frigo pour stocker la farine », précise Marc. Pour moulinier leur grain, ils ont pris contact avec la minoterie d'Alzonne. « Ce meunier ne travaillait pas de blé dur, mais il a accepté de faire des essais », ajoute-t-il. En modifiant ses réglages, il a réussi à obtenir une farine blanche qui convenait bien. « Dans un deuxième temps, nous avons investi dans un moulin à

meule de pierre, pour pouvoir utiliser aussi de la farine bise, qui contient encore une partie du son. »

BON TAUX DE PROTÉINES

Dix tonnes de la récolte 2011 ont été stockées à part. « Nous avons choisi deux variétés que nous utilisons en mélange. Miradoux apporte du jaune et des protéines et Isildur, un beau PS », observe Marc. Pour assurer un bon taux de protéines, indispensable à la tenue des pâtes, l'azote est apporté en quatre fois. La protection à l'épiaison est soignée pour limiter les risques de mycotoxines. En 2011, le PS se situait entre 81 et 82 et le taux de protéines, à 14,5 %.

La fabrication se fait trois fois par semaine. « Avec la meule de pierre, nous préparons 240 kg de farine en une journée. Nous utilisons trois tamisages de 180, 250 et 280 microns, qui correspondent à deux farines différentes et à de la semoule très fine. Nous les associons ensuite pour obtenir un mélange qui a la texture et la couleur que nous recherchons », détaille Marc. Ce mélange est stocké en frigo. Pour le transformer en pâtes, il faut ensuite ajouter de l'eau. La machine pétrir la préparation, puis l'injecte sous pression dans une filière qui forme les pâtes. « Le plus délicat est d'ajuster la quantité d'eau », relève Florian. Le séchage, réalisé à 45 °C pour préserver la qualité

Un travail à temps plein

► **186 à 228 h** d'activité par mois pour fabriquer 960 kg de pâtes

Prix de vente par paquet de 500 g : 2,50 à 2,90 €

Durée	Quantité	Fréquence	
Mouture du blé dur	7 h	240 kg	1 fois par semaine
Fabrication des pâtes	6 à 7 h	80 kg	3 fois par semaine
Pesage et emballage	5 à 6 h	80 kg	3 fois par semaine
Livraisons	2 h	variable	2 à 3 fois par semaine
Marchés	10 h	variable	1 à 2 fois par mois

AU CONTACT DES CONSOMMATEURS



Un point de vente a été aménagé à la ferme. « Les consommateurs sont curieux, ils veulent savoir si nous sommes vraiment agriculteurs. Ils nous posent des questions sur nos pratiques culturelles », constate Marc. « En direct, nous avons aussi des retours sur ce qu'ils aiment ou non. Cela nous aide à faire évoluer notre gamme », relève Sylvia. Celle-ci comprend des pâtes avec farine blanche ou bise, déclinées dans cinq formes différentes, ainsi

que des pâtes aromatisées avec du basilic, des tomates, des betteraves ou des épinards. Les noms en occitan rappellent le terroir. Pour les étiquettes, les dépliant et les panneaux, la famille Bareil a fait appel à une graphiste. « Nous réfléchissons déjà à de nouvelles recettes, pour maintenir l'intérêt de la clientèle. Cela nous sort de la production. Aujourd'hui, c'est devenu un plaisir de proposer nos pâtes ! » affirme Marc.