

« Les nounouilles » de Magali DELAUNAY



Magali DELAUNAY, installée au lieu-dit « le bois vert » à Varades, en tant que paysanne pâtière.

Cela signifie qu'à l'image du paysan boulanger, elle propose une denrée alimentaire qu'elle produit de A à Z: de la culture de la matière première jusqu'au produit fini.

Ainsi, elle produit des céréales en agriculture biologique, puis les transforme en farine pour confectionner enfin des pâtes de façon artisanale.

Elle compte également produire dans un avenir proche, des sauces d'accompagnement, issues de légumes qu'elle produira. Elle a déjà acquis à cet effet 6000m² de terres et a installé au cours de l'année 2015, un atelier de transformation. En ce qui concerne les terres de production de céréales, il lui manque actuellement les 6 ha nécessaires à son autonomie. Elle utilise donc pour le moment une partie des céréales du paysan boulanger Thomas RABU (chez qui elle est installée), ainsi qu'une partie des céréales d'autres producteurs.

Elle est donc en recherche active de terres et son entrée dans plusieurs AMAP devrait lui apporter un soutien non-négligeable auprès de la SAFER et des banques pour accéder plus facilement à ces terres.

En quoi les pâtes de Magali sont différentes?

Itinéraire culturelle

Magali confectionne ses pâtes à partir de variétés anciennes de blé, d'épeautre et de méteil (en l'occurrence un mélange de blé et seigle). Ces céréales sont donc moins chargées en gluten et conviennent ainsi mieux à des personnes qui souffrent d'intolérance.

De plus, le fait de les cultiver en agriculture biologique, et a fortiori sans traitement (ce qui est son cas), permet de produire de la farine semi-complète vraiment intéressante, car sans résidu de pesticides.

En effet, la farine semi-complète est de la farine de céréale qui a conservé une partie du son (enveloppe), et c'est dans ce dernier que les pesticides se concentrent. C'est donc dès le choix de la matière première et des pratiques culturales que les pâtes se démarquent...

Transformation en farine

Elle s'effectue sur place à partir d'un moulin « Astrié » du nom de son créateur. C'est un moulin à meules de pierre qui a la spécificité de libérer toutes les enzymes qui permettront de dégrader sans les chauffer toutes les différentes matières de la farine pour les rendre plus digeste.



Moulin « Astrié »



Blutoir à farine

La confection des pâtes

Elles sont fabriquées avec une extrudeuse qui est équipée de filières (moules) en bronze. Ces moules permettent aux pâtes d'être rugueuses ce qui leur permet de mieux retenir la sauce.



*A gauche : Magali nous présente une filière bronze.
A droite : les pâtes ressortent de l'extrudeuse, par la filière.*



Séchoir à clayette

Projet à venir très prochainement : les sauces d'accompagnement.

Nous vous présentons ici en image la conserverie qui a été monté au cours de l'année 2015. Et qui servira à transformer sa production de légumes en sauces, pour accompagner ses pâtes.



Plaques de cuisson et stérilisateur

Comment devient-on paysanne pâtière ?

En étant sensible à l'alimentation, à l'écologie et en côtoyant des paysans qui ont su lui transmettre leurs convictions.

Après l'apprentissage se fait tous les jours en cherchant et en allant à la rencontre de d'autres paysans, pastiers... Et bien sûr en mangeant des pâtes !

Elle est aussi actuellement stagiaire de la CIAP (coopérative pour l'installation agricole paysanne) et cela lui permet de faire de petites formations qui ont trait à la gestion, comptabilité...

Vous pourrez peut-être la voir et discuter avec elle aux heures d'ouverture de la petite boutique paysanne, ouverte de 16h à 19h, tous les vendredi, au sein de la boulangerie de Thomas RABU chez qui elle est installée, au « bois vert », à Varades...