

Il produit des pâtes biologiques au bon goût du terroir

On a tendance à revenir à l'essentiel pour proposer du "bon", du "fait maison", de "l'équilibré" et du "savoureux". Revenir aux bases pour faire bénéficier tout un chacun d'une bonne alimentation. Alors quand l'expérience scientifique permet d'allier qualité nutritionnelle et préoccupations environnementales, on peut penser que c'est avec ces outils-là que notre avenir, vers une vie plus saine, peut "enfin" se dessiner. Nicolas El Battari, jeune agriculteur à la ferme Pastière et concepteur de farines et de pâtes biologiques, le prône en toute humilité. C'est bien entendu un mode de vie et un "bon" choix que de cultiver biologique. Mais il n'aurait pas pu en être autrement pour ce fervent défenseur de nos sols si précieux et de notre terre à l'équilibre si fragile. Fort d'études supérieures en sciences et biologie, puis en anthropologie, il est capable de penser des alliances pour harmoniser les goûts et les valeurs nutritionnelles. Il s'est enrichi d'une formation en agriculture, de retours d'expériences notamment avec des céréaliers, qui lui ont permis de peaufiner ses perspectives professionnelles étroitement liées aux problématiques environnemen-

tales. Depuis bientôt 2 ans, épaulé par un salarié et Philippe Robert, agriculteur meyrarguais inscrit dans des méthodes de développement durable, Nicolas s'affaire à la conception de pâtes biologiques. Installé dans des conteneurs recyclés, isolés à la ouate de cellulose, bardés de bois et aménagés en atelier, il a créé un espace de production, un lieu de stockage et un séchoir à basse température, chauffé à l'aide de panneaux solaires et d'un four à céramique qu'il a conçu également. "Nous créons des coquillettes classiques et cannelées, et des torsades, à base de farines issues de notre propre production (lire encadré). Elles sont réalisées à base de blé dur, riche en amidon et apportant un côté sucré, alliées au blé tendre, pour les molécules aromatiques, ou à la farine de pois-chiche, pour l'apport nutritionnel en protéines", énumère Nicolas. L'objectif est de trouver un subtil équilibre en terme de goût et de nutrition. "J'aimerais proposer des pâtes de qualité qui permettent d'apporter des protéines végétales nécessaires à une bonne alimentation".



VERS LE "SANS GLUTEN"

Parmi les différents assemblages que prévoit Nicolas, il est prévu la conception de pâtes enrichies en protéines (lentilles corail, petit épeautre...) et d'autres sans gluten. Pour cette dernière, l'opération est délicate, mais le projet est dans les tuyaux : "J'ai des recettes qui prévoient des mélanges permettant de faciliter l'assimilation des protéines végétales. Il s'agit d'apporter un produit sans gluten, équivalent à des viandes pour les personnes intolérantes au gluten ou végétariennes". Nicolas fourmille d'idées et se plaît à transmettre son savoir-faire. Il prévoit d'ailleurs de se rapprocher des cantines scolaires.

22 HECTARES DE CULTURES BIOLOGIQUES

Agriculteur céréalier, Nicolas produit des farines, des pâtes et il envisage de produire également des huiles. Ses cultures biologiques s'étendent sur 22 hectares de : blé dur et tendre, petit épeautre, pois-chiche, pois-cassé, lentilles vertes (beluga) et corail, sarrasin, tournesol, cameline. Il vend par conditionnement de 500g à 10 kg



dans les magasins bio, les Halles bio (Pertuis), des coopératives biologiques ou à des Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne). Il propose aussi de la vente directe aux particuliers en cartons de 10kg.

→ Contact : laferme.pastiere@orange.fr - 06 83 81 91 97.

UN PROCESSUS ANCESTRAL

Rien ne prédestinait Nicolas à produire des pâtes. Pourtant, guidé par ses convictions environnementales louables, la passion des assemblages de saveurs pour une qualité de produit aux valeurs nutritionnelles incontestables a rapidement pris le dessus. Dans son atelier, conçu en matériaux de récupération, la production bat son plein au

moins une fois par semaine, à raison d'environ 50kg par heure. Les farines, une fois conçues, sont assemblées et préparées selon des recettes dont il garde le secret. Puis, une machine, équipée d'une vis sans fin, tourne sans discontinuer pour former des torsades ou des coquillettes qui sont réceptionnées dans un tamis et soigneusement étalées.

Les tamis, faits "maison" aussi, sont ensuite glissés dans des rayonnages, avec des espacements précis, puis stockés dans un espace de séchage. Là, les pâtes attendront entre 12h et 16h pour être séchées à basse température (moins de 40°C) afin de préserver toutes leurs qualités nutritionnelles. Elles seront ensuite conditionnées par 5 ou 10 kg.

