

Des pâtes alimentaires 100% crémolanes



Valérie Duclos est fière de présenter des pâtes "cultivées" et transformées à la Levratière.

A la Ferme de la Levratière, où la famille de Valérie et Xavier Duclos est installée depuis quatre générations, le couple y transforme leurs céréales produites sur leurs terres pour fabriquer des Pâtes.

Il existe tellement de variétés de pâtes et de façons de les cuisiner, qu'il y en a pour tous les goûts.

Si aujourd'hui, la machine a remplacé l'homme, à Crémieu, il existe une fabrication de pâtes artisanales 100% crémolanes.

Céréalière au départ, Xavier souhaitait ne plus être un producteur de matières premières, mais, vivre de la transformation de ses céréales et voir le fruit de ses cultures devenir consommable.

De son côté, Valérie avait tous les bagages souhaités

pour se lancer dans l'aventure. Pendant 11 ans, en tant que responsable qualité chez Danone, elle a acquis l'expérience nécessaire pour mener à bien le projet. Durant quatre ans, Valérie et Xavier ont fait des essais de blé dur, céréales, pas si faciles que ça à cultiver dans le secteur...

Une fois la production de matière première résolue, il a fallu faire quelques transformations à la ferme, et des investissements aussi : Un laboratoire de transformation a été créé, un moulin à meule installé. Pressoir et séchoir ont suivi... Cette direction prise change la vie du couple... : « On fabrique environ 150 kg de pâtes par semaine. Sa belle couleur ambrée, vient du fait qu'avec la meule de pierre

on obtient un blé semi-plet... Nous travaillons le plus grand respect traditions et du savoir ancestral. Par exemple, laissons sécher les pâtes moins de 12 heures à l'air libre, à charge contre deux heures en industrie... » détail.

« Administrativement, nous sommes en attente d'un label; mais la production de 2013, sera certifiée. Nous ne faisons pas de pâtes dites fraîches. C'est un choix. Depuis que nous avons débuté cette activité, nous avons toutes les démarches en cours pour obtenir un nouveau débouché. Les points de vente directs locaux sont développés, et, il semblerait que les clients en soient de plus en plus nombreux. »