

Beaumont-sur-Oise, le 6 février 2019

Des pâtes locales pour les collégiens de l'Essonne !

CERCLE VERT développe ses partenariats avec les producteurs de la Région Ile de France et met tout en œuvre pour favoriser les circuits de proximité. CERCLE VERT a ainsi référencé et distribue des pâtes locales pour répondre aux besoins du Conseil départemental de l'Essonne qui a, dans ses priorités, de proposer davantage de produits locaux dans les assiettes des collégiens.

Lancement d'une gamme de pâtes locales 100% blé dur avec le producteur Martial Marchaudon situé à Saint-Cyr-La Rivière dans l'Essonne.

Du producteur...

Agriculteur depuis 2001, sur la commune de Saint-Cyr-La-Rivière dans l'Essonne, Martial Marchaudon s'est lancé en 2017 dans la fabrication de pâtes sèches fermières. Son exploitation de 165 hectares lui permet de produire du colza, de l'orge de brasserie, du blé tendre et du blé dur. Ces céréales sont cultivées en agriculture raisonnée, c'est-à-dire respectueuse de l'environnement. Après la récolte, le blé dur est stocké à la ferme, sans ajout d'insecticide, avant d'être transformé en semoule dans l'un des derniers moulins d'Ile de France, situé à seulement 40 km.

1 tonne de blé dur est nécessaire pour obtenir 800 kg de semoule !

« Je voulais créer un nouveau produit qui valorise le terroir de mon département, j'ai donc décidé de transformer mon blé dur en pâtes sèches fermières. », souligne Martial Marchaudon.

Après la production commence une étape cruciale, celle de la transformation. La machine à pâtes pétrit le mélange farine/eau pendant une dizaine de minutes. Les pâtes sont ensuite façonnées dans différents moules puis étalées sur des claies pour un séchage à basse température pendant 16 heures. Cette méthode garantit une bonne tenue à la cuisson et la conservation des fibres pour avoir un produit plus digeste et avec plus de goût.

...à l'assiette des collégiens

En charge de la restauration scolaire dans les collèges, le Département fait du développement des produits locaux une priorité.

Cet engouement pour le local s'explique par la volonté de valoriser les producteurs locaux, de polluer moins en réduisant le transport des denrées alimentaires, de servir des produits de qualité et de soutenir l'économie locale du département.

C'est à la cuisine centrale d'Etampes que les pâtes fermières de Saint-Cyr-La-Rivière ont été cuisinées pour la première fois et servies dans 4 collèges à près de 2200 collégiens. Il sera ensuite proposé, deux fois par mois, un repas à base de pâtes locales à 8000 collégiens du département.



Contact Presse