



LA  
*Manufacture*  
DE PÂTES

Véronique Bourgeois

20 février 2020 – Journée « Débouchés » de Biowallonie



# Qui sommes-nous?

- Société coopérative à responsabilité limitée et finalité sociale (SCRLFS) fondée en juillet 2018
- Siège social : Malonne - Atelier de fabrication : Floreffe
- Fondateurs : Véronique Bourgeois, Damien Cao, Censimmo, et la coopérative Paysans Artisans
- Un projet commun : fabriquer artisanalement et commercialiser des pâtes fraîches à base de farine de froment et d'œufs de la province de Namur
  - pas de semoule de blé dur importée



# Nos objectifs et nos valeurs

- valoriser et transformer des matières premières de l'agriculture artisanale et bio
- développer du lien social et une relation de confiance entre producteurs et consommateurs dans un esprit de circuit court
- participer à la création d'une filière de production complète impliquant différents producteurs artisanaux et bio



# Nos produits fabriqués artisanalement

- Pâtes fraîches certifiées bio
  - Aux œufs et à la farine de froment de la province de Namur
- Pastachips certifiées bio
  - Pâtes fraîches frites pour un snack apéritif
  - Produit unique sur le marché



# Nos pâtes fraîches en quelques infos

- Poids : paquet de 250g OU en vrac
- Conditionnement : sachets sous vide avec injection de gaz (Aligal 15: CO2 et Azote)
- Conservation : au frigo maximum 7°C ou congélation
- DLC : actuellement 15 jours à partir de la date de production



# Les formats de nos pâtes fraîches

LA  
*Manufacture*  
DE PÂTES

Crêtes de coq



Tagliatelles drapées



Coquillettes



Penne





# Projets futurs

- Acquisition d'un séchoir pour la fabrication de pâtes sèches
- Leurs avantages
  - Produit de base dans le panier du consommateur
  - DLV longue
  - Logistique simplifiée
    - Conservation au sec et non plus au frigo
- Recherche et développement de pâtes colorées (tomate, épinards, encre de seiche,...) et de pâtes à base de farine de légumineuses



# Partenariats

- Coopérative Paysans Artisans – co-fondateur de la Manufacture de pâtes
- Ferme Baré à Sombreffe pour la farine de froment
- Ferme Censier à Doische pour les œufs bio



# Partenariat : Pourquoi la ferme Censier?

- Producteur coopérateur chez Paysans Artisans comme nous
- En élevage bio depuis 1995
- Livraison d'œufs bio liquides pasteurisés en tétrapack (2kg ou 10kg)
- Développement de leur gamme de produits à base de leurs œufs : des pâtes fraîches et prochainement sèches, en plus des crêpes, galettes, advocaat, meringues, ...



# Avantages des œufs liquides pasteurisés


- Gain de temps
  - pas de temps consacré au cassage des œufs
  - Parce que 2kg d'œufs liquides pour 7kg de farine
- Meilleur respect des normes HACCP de l'AFSCA
  - aucun contact avec les coquilles, aucun risque de contamination bactérienne du produit
  - aucun risque de retrouver des brisures de coquilles dans le produit
- Probablement un impact positif sur la DLC du produit



# Avantages et inconvénients des œufs liquides pour le producteur d'œufs

- Valorisation d'œufs non commercialisables : hors calibre, coquille mal formée, coquille de couleur non conforme, etc.
- Inconvénients ou risques :
  - Trajets vers la casserie
  - Garantie de la qualité du produit par la casserie :
    - tétrapack contenant des œufs bio issus de différents élevages ou exclusivement les œufs bio de ma production?
    - Tétrapack contenant 100% d'œufs ou une proportion d'eau?





LA  
*Manufacture*  
DE PÂTES

Merci pour votre attention !

[www.lamanufacturedepates.be](http://www.lamanufacturedepates.be)

[info@lamanufacturedepates.be](mailto:info@lamanufacturedepates.be)

Page Facebook