

LE PERCY

# PÂTATRA !

FABRICATION DE PÂTES FRAÎCHES AUX OEUFS

Capucine Diemunsch

Pâtatra ! façonne trois types de pâtes laminées :



- > TAGLIATELLES
- > SPAGHETTIS
- > PARPADELLES

...et des ravioles.

Deux fabrications par semaine et temps de travail estimé actuellement à un mi-temps

## COMMERCIALISATION

Capucine commercialise toute sa production en direct dans le Trièves avec deux marchés en hiver et 4 en été : et par l'intermédiaire du Biau Panier ([www.biaupanier.com](http://www.biaupanier.com)).

## 2014

Installation et développement de l'activité pâtes.

## 2013

Stages dans la fabrication des pâtes sèches et pâtes fraîches auprès d'artisans pastiers : en Italie (Toscane), en Ardèche, en Haute-Loire : et pour finaliser, une formation qualifiante dans le centre 'Cinque Terre Concetti' près de Villefranche sur Saône (<http://www.infopasta.com/>).

## 2012

Arrivée dans le Trièves.

Zoom

Orientation de la production vers la fabrication de pâtes fraîches

Blé dur et oeufs sont produits localement : Capucine a ainsi très vite obtenu le soutien d'agriculteurs du territoire qui lui ont proposé de produire le blé dur nécessaire à la fabrication de ses pâtes.

Aujourd'hui, Capucine achète ses céréales bio à la ferme Gabert, ce qui représente environ 2 ha cultivés.

Capucine a fait le choix d'une variété 'Senator Cappelli' : rustique, elle est aujourd'hui cultivée dans la Drôme et testée dans le Trièves. Environ 3 tonnes de blé sont moulus par le moulin de Chardeyre.

Son atelier de fabrication est installé au Percy, avec le soutien de la Mairie, qui lui a mis à disposition un local dès le démarrage.

Évolution de l'activité avec mise en place de cultures aromatiques dont la récolte est utilisée dans les pâtes. Développement progressif que Capucine souhaite maîtriser de bout en bout.

Paroles d'artisan



"Pâtatra ! a bénéficié d'un environnement favorable grâce à de nombreux soutiens et partenaires sur le plan local autant que régional, dans un territoire, le Trièves, ouvert et accueillant."