

Une histoire de nouilles, de graines et de mille-pattes

Transformer leurs céréales bio eux-mêmes, tel était l'objectif de Valérie Thiébaud et de Daniel Juan, eux qui gèrent la ferme «Le Cerisier» du Jura neuchâtelois en communauté d'exploitation. Aujourd'hui, ils rodent près de dix tonnes de pâtes par an, tout en apportant leur pierre à l'édifice de la biodiversité.

En voyant Valérie Thiébaud à l'oeuvre, la production de pâtes semble être un jeu d'enfant. On verse de la farine et de l'eau en haut dans la machine, et des cornettes tout prêtes en ressortent sur un tamis plus bas. Une fois plein, celui-ci sera remplacé par un tamis vide, et les pâtes seront placées dans une armoire de séchage. Et voilà! Ce procédé a priori rudimentaire est pourtant le fruit d'heures d'expérimentations en tout genre, d'une optimisation continue des processus et d'une bonne dose de créativité.

Tout commence il y a six ans. À l'époque, Valérie et son associé Daniel Juan, avec qui elle gère la «Ferme du Cerisier» en communauté d'exploitation, sur les contreforts du Chasseral, se demandent comment ils pourraient transformer eux-mêmes les quelques tonnes d'épeautre et de seigle qu'ils cultivent chaque année. Pourquoi pas en faisant des pâtes, se disent-ils. Avec une collègue du village tout proche de Cernier, elle aussi cultivatrice de céréales, Valérie confectionne les premières pâtes au robot de cuisine. Après avoir fait valider le résultat par leurs familles respectives, les deux femmes démarrent modestement leur production à Cernier. Elles testent plusieurs formes, se battent contre les caprices de la technique avec les différents embouts de leur première machine et réalisent surtout l'importance de la consistance de la farine. «Elle doit être aussi fine que possible», révèle Valérie. «Sinon, c'est la galère.» Il faudra un moment au moulin de la région pour arriver à moudre le seigle et l'épeautre en provenance des exploitations des deux femmes avec le degré de finesse souhaité.

Le projet en bref

- 🍝 Production de pâtes
- 🏠 Atelier de production
- 📍 Lignières/NE



PARTAGER [📧](#) [f](#) [in](#) [✉](#)



Daniel Juan et Valérie Thiébaud produisent différentes variétés de pâtes à partir de leur grain.



Supprimer les trajets

Devant le succès rencontré par leurs nouilles, spaghetti et autres spirales, le duo met les bouchées doubles: d'abord quelques centaines de kilos sont produites, puis une tonne, puis deux. Et bientôt, le local de production de Cernier devient trop exigü. Valérie

et Daniel décident alors de transformer un entrepôt de la «Ferme du Cerisier» en atelier de production digne de ce nom. Avec plus d'un an de recul, Valérie est toujours aussi emballée. «Les processus de travail sont tellement plus simples.» À commencer par

le fait de ne plus avoir à faire la navette jusqu'à Cernier et de profiter, grâce aux nouvelles fenêtres grand format, d'un endroit baigné de lumière. Mais l'avantage décisif est que tout est de plain-pied et facile d'accès. «En une journée, je peux produire beaucoup plus qu'avant», déclare-t-elle. Et cela se traduit dans les chiffres puisque Valérie et sa collègue, qui continue à produire à Cernier, en sont à près de dix tonnes de pâtes par an.



Les pâtes sont vendues en sachets ou au en vrac.



L'atelier de production était autrefois un entrepôt.

Et cela suffit, pour le moment. «Concernant les terres céréalières à disposition, nous sommes arrivés à la limite de nos possibilités sur nos deux exploitations», explique Valérie. Et pas question de se procurer de la farine ailleurs. «Nous mettons un point d'honneur à tout cultiver nous-mêmes.» Nos pionnières des pâtes bio peuvent ainsi s'assurer non seulement du respect des directives, mais également de la protection de la biodiversité lors de la culture. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si elles ont baptisé

leurs créations «Aux mille pâtes», en clin d'oeil à la richesse de leur assortiment, mais également au fait que toutes les bêtes, mille-pattes compris, se sentent bien à la «Ferme du Cerisier».

lecerisier.ch

Notre soutien

Avec le concours de l'Aide suisse à la montagne, un ancien entrepôt de la «Ferme du Cerisier» a été transformé en local moderne et lumineux dédié à la production de pâtes.

Texte: Max Hugelshofer

Images: Yannick Andrea

Paru en août 2022