

# PLEIN d'ACTU

## Un nouveau partenaire : TERRE DE BLE

Plein Sud Restauration est heureux de vous présenter son nouveau partenaire : Samuel Jacquet, producteur Drômois de pâtes fermières et sa marque **Terre de Blé®** !

Son exploitation à Beaumont Lès Valence s'est lancée dans l'**agro-écologie** il y a 20 ans. Ce mode de production a pour objectifs :

- de préserver l'environnement, via la technique de non-labour, où la vie du sol est respectée
- de limiter l'utilisation de produits phytosanitaires, grâce à une surveillance accrue des parcelles et du traitement, seulement, lorsqu'il y a nécessité

Elle s'inscrit dans une « philosophie de vie et d'agriculture pour continuer à nourrir la population, tout en respectant la planète ».

Depuis 2017, l'exploitation familiale a développé son activité agricole dans la transformation de blé dur en pâtes.

Le procédé de fabrication est réalisé sur place, dans un laboratoire de 100m<sup>2</sup>. Il contient tout le matériel nécessaire (moulin à meule de pierre en granite, moules en bronze, séchoir etc.).

La caractéristique d'une **pâte fermière** se trouve dans la conservation de l'amande et du germe de blé et dans l'élimination du son de blé (pouvant être irritant au niveau digestif).

La qualité initiale du blé dur permet d'avoir une richesse protéique finale supérieure (15%).

Dans la lignée de la loi **EGALIM**, Plein Sud Restauration s'engage dans les **circuits courts** pour valoriser les **producteurs locaux** et favoriser une **alimentation de qualité**.

Vous pourrez découvrir les pâtes fermières de Samuel **une fois par mois** !





# PLEIN d'ACTU

Un nouveau partenaire : TERRE DE BLE

