

AGRICULTURE ET FORÊTS — AGRICULTEURS DU 77 : LES BRIARDINES, L'EXCELLENCE DES PÂTES SEINE-ET-MARNAISES



Dans l'édition "Agriculteurs du 77" créée à l'occasion du Salon International de l'Agriculture, place à présent à la filière céréalière. Située à Vaudoy-en-Brie, la ferme de Gloise produit des pâtes artisanales, appelées les "Briardines", issues du blé dur cultivé directement sur ses terres. Une production en circuit court 100% Seine-et-Marne !

Créé le: 28/02/2022

« L'intérêt du local et de l'artisanat c'est de redécouvrir la pâte »

C'est en reprenant la ferme de son grand-père en 2013 que Charles Pigot s'est lancé dans la production de pâtes artisanales en lien avec son métier de céréalier. « *Au tout début quand l'idée m'a traversé l'esprit, je n'y ai pas du tout cru. La pâte, c'est italien ! Mais pourquoi pas ? Après tout, le goût des pâtes vient de la céréale. En cultivant un bon blé dur, cela donne une pâte artisanale de qualité* », explique-t-il.

Ce spécialiste du blé a le métier dans le sang puisque les terres de la ferme de Gloise sont dans sa famille depuis son arrière-grand-père. À partir du blé dur, Charles Pigot fabrique des pâtes artisanales et locales appelées « Briardines ». « *Cultiver la matière première jusqu'à son produit fini, c'est ce qu'il y a de plus valorisant pour un agriculteur.* », ajoute-t-il.

Aujourd'hui, les Briardines ce sont 9 formes de pâtes différentes. Des penne aux coquillettes, en passant par les aromatisées et les natures : tout y est pour régaler tous les palais ! 100% produites en circuit court, les Briardines sont aussi sans résidu de pesticides.



Les Briardines sont à découvrir le mercredi 2 mars au Salon International de l'agriculture au stand de la Seine-et-Marne. Plus d'informations sur le site web des [Briardines \(https://lesbriardines.fr/les-briardines/\)](https://lesbriardines.fr/les-briardines/).