

Nouilleletter 1



SCEA des Blitrys - 18700 OIZON lesecossaisesdesologne@gmail.com

Bonjour à tous,

Nous revenons vers vous après de nombreux mois de silence durant lesquels notre projet a mûri.

Après de multiples interrogations, nous avons finalement pris l'option de commencer par faire de **la farine et des nouilles**, et de laisser pour l'instant le pain de côté.

Nous sommes allés choisir et tester le matériel le plus adapté à nos envies pour un produit fini de qualité, qui nous ressemble.

Nous avons fait un choix de **variétés de blés** qui permettent de répondre à vos et nos attentes, et les avons cultivées en conséquence. Nous cultivons aussi du sarrasin, et augmenterons notre gamme de céréales à moudre dans les années à venir.

Nous abordons aujourd'hui la phase finale.

Nos locaux de « **meunerie et nouillerie** » sont finis, le matériel arrive et après la mise en service, nous pourrons commencer à produire.

QUELS CHOIX ?

Mettre en avant la **maîtrise de l'ensemble de la chaîne de production** avec la mention

« **cultivé, écrasé, transformé à la ferme** ».

Créer **notre marque**.

On voulait qu'elle exprime notre territoire et nous identifie rapidement : **LES ECOSSAISES DE SOLOGNE**

De là en a découlé la création de notre logo.



Choisir **notre matériel**.

Un moulin à meule de pierre en granit naturel de fabrication française. Ses meules déroulent le grain pour produire des farines de qualité et de terroir. Les farines obtenues conservent le germe et les protéines du grain (contrairement aux farines de cylindre industriel), ce qui les rend **plus nutritives**, et leur donne cette couleur particulière. Elles sont dites **semi-complètes ou complètes**, et il en faut moins pour une même recette (environ 80%). Nous ferons aussi de la farine de sarrasin.

Une **extrudeuse et un séchoir** pour faire nos « nouilles » sèches de blé tendre (les « pâtes » c'est du blé dur !!) et/ou de sarrasin.

Nous avons choisi différentes formes, 4, pour permettre de varier les plaisirs, et nous vous réservons une surprise avec une cinquième forme inédite.

Nous sommes donc prêts à commencer cette nouvelle aventure de transformation à la ferme, en circuit court, et prochainement.

Nous vous transmettrons dans la prochaine **Nouilleletter** des informations plus précises sur nos produits, conditionnements et début de commercialisation.

Nous avons hâte de vous retrouver et vous les présenter.

Elisabeth, Claire, Guillaume et Pierre-Marie