

Avec Papote, les consommateurs mettent la main à la pâte !

© 13/11/2020 | 👤 Céline Clément • 📰 Terre-net Média

Impliquer dans leur démarche de diversification, la transformation du blé dur en pâtes, ceux qui vont les manger : une évidence pour Jean-Baptiste et Caroline. Pour financer leur nouvel atelier, ils ont tout naturellement fait appel au crowdfunding. Et ils ne se sont pas arrêtés là : leur produit est élaboré avec la communauté des donateurs, qui deviennent des "pasta-testeurs" pour que Papote soit une bonne pâte, participative à double titre.



(©Papote)

Jean-Baptiste Vervy, 38 ans, est installé depuis 14 ans à **Sézanne dans la Marne**, à la **ferme des Grandes Tuileries**, dans sa famille depuis trois générations. Avec **Caroline Payen**, 36 ans, ils sont « en couple dans la vie et professionnellement », expliquent-ils. Ce qui les réunit : « le goût de l'innovation », d'où est né un projet à la fois agricole et alimentaire », la **transformation d'une partie du blé dur de l'exploitation en pâtes** (10 ha).

Lire aussi : [Les sept clés pour réussir la culture de blé dur](#)

Une rencontre « entre l'amont et l'aval de la filière »

Une rencontre « entre **l'amont et l'aval de la filière agricole**, et entre des compétences, des expériences et des envies, riches et complémentaires ». Très « attachée à ses racines agricoles », qui remontent jusqu'à ses arrière-grands-parents, comme « au bien-manger », Caroline a effectivement des connaissances agro-alimentaires de par sa formation et des missions commerciales et marketing dans ce secteur pendant 10 ans.

Production "éco-friendly" basée sur l'agro-écologie

« Ce produit courant, peu transformé (98 % de la matière première est du blé dur) et que tout le monde aime, associe une **agriculture résiliente, au niveau environnemental et économique**, à une **alimentation responsable** », insiste la jeune femme. Dans un souci de « respect de l'environnement et des **attentes des consommateurs** », le blé dur est cultivé selon les principes de **l'agro-écologie** depuis cinq ans, et en particulier de **l'agriculture de conservation** (séquestration du carbone pour limiter l'effet de serre, augmentation de la biodiversité, protection des sols, semis direct, couverts végétaux, association céréales/légumineuses).

“ *J'essaie de capitaliser sur les richesses du vivant.* ”

Sur le plan environnemental, Jean-Baptiste **ne laboure quasiment plus**. Il « utilise **le moins d'intrants possible**, ou des extraits de plantes fermentés pour **stimuler les défenses naturelles des cultures** car il faut bien lutter contre le développement des mycotoxines ». « J'essaie de capitaliser sur les richesses du vivant » pour obtenir une production "éco-friendly" de qualité (gustative et nutritive), en quantité, détaille le jeune agriculteur.

Découvrez aussi le reportage chez Jean-Christophe Leicher, agriculteur dans l'Eure : [Agriculture de conservation des sols – Un virage à 90° en seulement deux ans](#)

[Voir la vidéo de présentation du projet, publiée sur Youtube :](#)

Une pâte doublement participative

Une communauté de donateurs et de "pasta-testeurs".

Et pour mieux connaître et répondre aux demandes de leurs concitoyens, le jeune couple veut les impliquer dans sa démarche. Au niveau financier d'une part, puisqu'ils ont sollicité leur aide sur la **plateforme de financement participatif agricole www.miimosa.com** et en les intégrant dans « la **communauté de "pasta-testeurs" de Papote** », du nom de la marque qu'ils ont créée. L'idée est de « co-construire notre projet avec les consommateurs pour qu'ils deviennent acteurs de ce qu'ils ont dans leur assiette et pour leur proposer des pâtes qui leur plairont », précisent les jeunes producteurs.

Une autre diversification soutenue par Miimosa : [Foncier, financement, débouchés – le houblon fait gravir des montagnes !](#)

« Co-construire avec les consommateurs »...

“ ... pour proposer des pâtes qui leur plairont.

Cette **campagne de crowdfunding** s'est achevée le 9 novembre avec 10 740 € collectés, soit un peu plus que le montant fixé de 10 000 € (4 000 € pour la rémunération du **meunier local, qui transformera le blé dur en farine** – les pâtes seront fabriquées dans un laboratoire aménagé à l'intérieur de l'ancienne étable à vaches, ainsi réhabilitée puisqu'il n'y a plus de bêtes –, 4 000 € pour le packaging et 2 000 € pour la communication). Le but est également de « consolider la trésorerie pour lancer la première fabrication » et tout euro supplémentaire servira à la création d'un site internet.

“ Reconvertir l'étable à vaches en fabrique à pâtes !

Tous les détails sur le [site web www.miimosa.com](http://www.miimosa.com).

... en échangeant sur les réseaux sociaux

Bientôt sur Facebook, **l'élection de Miss et Mister agri** : [Terre-net continue avec vous !](#)

Comme contreparties, selon la somme versée : un à douze paquets de pâtes différentes de la première production à goûter. « Un programme de finalisation » avant leur lancement effectif en mars 2021 pour des « pasta-testeurs curieux à créateurs », en passant par « gourmands, bons vivants, lovers, visiteurs ». Car pour les plus généreux, une **visite de l'exploitation** sera organisée avec parfois une dégustation sur place au champagne, produit emblématique de la région, voire l'élaboration d'une recette des crowdfunders ou la participation à une **fabrication de pâtes**. Mais être "pasta-testeur", c'est aussi répondre à des sondages ou des questions, réagir à des suggestions, donner son avis sur le goût, la forme, les modes de commercialisation, etc. Ceci sur les réseaux sociaux des producteurs, en particulier sur la **page Facebook Papote**, où ils prévoient de constituer un groupe, et sur Instagram.

C'est officiel! Nous lançons notre campagne de financement participatif! Si vous êtes des fans de pâtes ??, de projets...

Publiée par [Papote - Pâtes artisanales made in France](#) sur [Mardi 29 septembre 2020](#)

« Rester en phase avec les attentes »

Par exemple, la communauté a proposé, pour pouvoir voir le produit, de mettre une fenêtre plastique sur l'emballage 100 % recyclable. Alors pour qu'inversement, elle puisse découvrir leur métier et les étapes de fabrication des pâtes, Caroline et Jean-Baptiste ont décidé d'illustrer les paquets avec « différentes scénettes, des champs à la cuisine ». De plus, ils réservent à leurs pasta-testeurs une édition limitée de leur première production, dont ils auront entièrement choisi la forme et le goût car pour marquer le coup, celui-ci ne sera pas nature, exceptionnellement.

“ Dans un souci d'adaptation perpétuelle.

Des échanges que les producteurs souhaitent poursuivre, « dans un souci d'adaptation perpétuelle, pour rester en phase avec ce que les consommateurs attendent ». Les pâtes seront commercialisées en paquet, ou en vrac quand c'est possible, en **circuits courts**, dans des épiceries et **drives fermiers**, et classiques dans des supermarchés, puis plus tard sur internet et dans une **boutique à la ferme**.

[Financement participatif J+30] ?? Nous avons collecté 68% de notre objectif, et avons désormais une équipe de 122...

Publiée par [Papote - Pâtes artisanales made in France](#) sur [Lundi 26 octobre 2020](#)

« Ramener du bon sens dans l'assiette »

Jean-Baptiste n'aime pas la routine et apprécie « d'aller jusqu'au bout des choses », comme ici dans son « métier, de la culture dans les champs jusqu'à l'aliment dans l'assiette ». Dans laquelle, ces **pâtes, 100 % françaises (la France est le 2^e producteur européen de blé dur** et pourtant 62 % des pâtes consommées sont importées car 53 % de cette matière première est exportée, font remarquer Caroline et Baptiste) et de transformation artisanale, doivent « ramener du bon sens en réconciliant l'agriculture, l'alimentation et l'environnement », poursuit Caroline.

Il y a un mois, Caroline et Jean-Baptiste étaient les invités du RDV agri de Thierry agriculteur d'aujourd'hui pour présenter leur projet :

C'est « le visage, certes vertueux, mais aussi moderne de l'agriculture » que les deux **jeunes agriculteurs** veulent montrer. « Papote est l'occasion de professionnaliser et dépoussiérer la production et la vente d'un produit fermier en l'inscrivant dans les exigences et les tendances de consommation

actuelles. »

“ **Dépoussiérer la production/vente des produits fermiers.**

Une volonté « de transparence et de confiance réciproques entre le producteur et le consommateur », complète Jean-Baptiste, qui « reconnecte ainsi directement l'exploitation avec sa vocation première : nourrir les Hommes. » Toujours pour expliquer « la logique et le pragmatisme de ses pratiques, il envisage, avec Caroline, une **activité d'accueil pédagogique et touristique sur la ferme**. Deux ans ont été nécessaires pour monter **l'atelier de transformation de blé dur en pâtes** de l'étude de marché à la recherche de financement, en passant par un business plan, etc., soit toutes les étapes de la création d'entreprise. Objectif : 30 t de pâtes par an.

Retrouvez enfin le témoignage : [Comme Étienne Henriot, plusieurs producteurs relancent la culture du sarrasin](#)

Chaque mois, retrouvez « Mon projet mon avenir » #MPMA, un témoignage réalisé en partenariat avec [MiMOSA](#), le premier site de financement participatif exclusivement dédié à l'agriculture et à l'alimentation.

MIMOSA