

Mats, 25 ans, autodidacte et producteur de pâtes

Il est l'un des deux fabricants du Maine-et-Loire. À 25 ans, fils et petit-fils de paysan, il vient de s'installer à son compte, pour commercialiser ses produits « fait maison ».

Mats Gabillard est issu d'une famille de paysans installée depuis des générations au Patis, à Combrée. Eugène, son grand-père, a pu observer de nombreuses évolutions sur ses terres. Mais il était loin d'imaginer qu'un atelier de fabrication de pâtes y verrait le jour. Qui plus est, tenu par son petit-fils. « Il en est fier », commente Ronan, un ami de Mats.

Titulaire d'un bac scientifique, passionné de sports et de commerce, Mats s'engage dans un BTS professions immobilières à Rennes. À l'époque, il veut prendre du temps avant de se lancer dans une carrière professionnelle. Alors, il part faire le tour de l'Australie pendant un an, avale des kilomètres, fait des rencontres enrichissantes. Pendant ce temps-là, au Patis, son père souhaite réduire les activités agricoles. Céréaliériste bio, il cède l'huilerie à un jeune couple, Jérôme et Virginie Marest, déjà occupés à la production de safran à l'Anerie, au Tremblay.

Grégoire et Mats échangent de nombreux courriers. Les idées mûrissent dans les têtes des deux hommes aux caractères bien trempés. Finalement Mats s' imagine bien agriculteur. « L'idée n'est pas d'agrandir l'exploitation mais plutôt de développer une activité qui nous permettra d'être chacun autonome et responsable. J'ai l'envie de développer un secteur où je suis le porteur de projet. Mon père cultive des céréales bio, j'envisage la boulangerie et me fixe finalement sur la production de pâtes. »



Mats Gabillard maîtrise la filière transformation du blé en pâtes. Il fait des pâtes dans le Segréen.

L'idée des pâtes

Durant une année à Combourg (Ille-et-Vilaine), Mats suit une formation agricole orientée sur l'agrobiologie. En juin 2013, BTS gestion agricole en poche, il enchaîne les stages en France et en Italie pour comparer les systèmes de fabrications des pâtes.

Il appréhende mieux le fonctionnement d'une exploitation et met des chiffres sur son système de production. Mats s'installe en mai 2014 au Patis. Il équipe des bâtiments existants et positionne le labo qu'il équipe d'un pétrin, d'une extrudeuse et d'un séchoir. À côté, il prévoit l'ensachage. Ambitieux et obstiné, il prospecte de

nouveaux marchés, s'inscrit dans un partenariat de producteurs locaux avec des choix de restaurations collectives (Biocal) et répond présent aux manifestations locales telles Sapeurs jazz festival ou Saint-Michel à l'Art rue.

Comment se fabriquent et se commercialisent les pâtes ?

Mats veut maîtriser toute la chaîne de fabrication. Son objectif est de créer un local où fonctionnera un moulin à meule de pierre. Pour l'instant il travaille avec un meunier du Bourg-d'Iré.

Les céréales triées à la récolte sont stockées sur l'exploitation du Patis, dans des lieux ventilés où il fait 8 °C. Transportées au moulin, elles sont brossées pour ôter les poussières et impuretés. Les grains de blé dur ou de blé tendre sont écrasés entre des meules en pierre pour préserver tous les composants du grain. La faible vitesse de rotation évite la chauffe, et

protège la qualité nutritionnelle de la farine produite. « Je travaille une farine de type 80 demi-complète. » Jargon de spécialiste...

Mélangée à de l'eau dans le pétrin puis transformée en pâte, la farine prend la texture d'un mélange pour crumble. Pressé une machine extrudeuse, à laquelle sont ajoutés différents embouts, le mélange donne des formes et des épaisseurs différentes.

Puis les pâtes sont étalées sur des claies. « Je fabrique et mets à sécher 200 kg de pâtes fraîches », explique Mats. Il les entrepose ensuite

dans le séchoir durant 12 ou 20 h. La température oscille entre 35 °C et 40 °C variant en fonction des formes. Au sortir du séchoir, il reste 130 kg de produit sec. L'ensachage est alors réalisable.

Mats confectionne des fusilli, conchigli, macaroni, mafaldine et coquillettes. Elles portent les doux noms de Matsilli, Matsiglie, Matsaroni, Matsaldine et Matsillettes. Les plus convoitées par les Segréens sont les Matsaldine et les Matsilli.

Les pâtes de Mats sont distribuées en circuit court. On les trouve dans les associations pour le maintien de

l'agriculture paysanne (Amap) de Segré, Saint-Michel-et-Chanveaux, Châteaubriant ; chez L'Épicier vert et à l'épicerie fine de Segré, dans la superette de Combrée dans les magasins Biocoop et Biosphère de la région, au marché mensuel des producteurs à Pouancé ainsi que dans la grande surface de cette même ville.

Pour étendre son marché, il envisage une prospection auprès des cantines et restaurants. Quant au goût, il aimerait ajouter du basilic, des tomates ou autres ingrédients. Mats cultive encore bien des projets.