



LES NOMINETTES

DE CONDÉ-SUR-MARNE

Désireux de proposer un produit 100 % issu de leur ferme, Christophe et Marie-Hélène Nominé se sont lancés dans la production de pâtes. Une initiative originale et unique sur le territoire châlonnais !

Depuis 16 ans qu'ils ont repris l'exploitation familiale, Christophe Nominé et son épouse cultivent des betteraves, de la luzerne et des céréales qui partent directement du champ vers les sucreries, les unités de déshydratation et les grands moulins à farine. Une activité lucrative mais frustrante pour le couple qui a toujours rêvé d'avoir son propre produit fini, sa marque de fabrique. Alors, il y a deux ans, nos deux agriculteurs de Condé-sur-Marne ont eu l'idée, très originale pour notre région, de se lancer dans la fabrication de pâtes alimentaires ! "Nous cultivons beaucoup de blé, alors les pâtes se sont rapidement imposées dans notre envie de proposer un produit de la ferme", explique Christophe. Après deux ans d'investissement et d'installation d'un atelier de fabrication artisanale, la production a enfin démarré ! Les Nominettes se déclinent en trois formes (crête de coq, gourmande et coquillage) et en trois farines aux goûts et aux couleurs différentes (blanche, mafaldine et complète).



EN VENTE DÈS OCTOBRE À LA FERME DU CENTRE

"Nos premières pâtes sont sorties de l'atelier en février dernier. Nous les vendons sur les marchés, les brocantes, et les proposons en dépôt à la cueillette d'Aulnay et à la Brasserie L'Orgy à Juvigny. Et dès le mois d'octobre, elles seront sur les étals de La Ferme du Centre, le magasin des producteurs locaux qui va ouvrir à Châlons et dont nous sommes associés", poursuit Marie-Hélène. Si l'initiative des époux Nominé est novatrice et à fort potentiel de développement, Christophe avoue avancer un peu dans le brouillard. "Aujourd'hui nous n'utilisons même pas 1 % du blé que nous cultivons et notre matière première provient

toujours des Moulins de Francheville. L'idéal serait de produire nous-même notre farine et de transformer la totalité de notre récolte en pâtes !" Jouant la carte locale à fond, Christophe et Marie-Hélène ont confié les études de packaging à l'École Nationale Supérieure d'Emballage et de Conditionnement de Reims. Ils aimeraient aussi proposer une gamme de pâtes bio comme ils le font pour la luzerne depuis déjà 7 ans, et ainsi renforcer le positionnement des Nominettes sur le marché de l'épicerie fine. "Aujourd'hui, l'entreprise démarre et nous faisons tout de A à Z, y compris la vente ! La mise en route prend beaucoup de temps et d'énergie. Il s'agit maintenant d'inverser les courbes du temps passé et celle du rendement."



FERME DU CENTRE : PATIENCE, OUVERTURE DANS UN MOIS !

Après 6 mois de travaux, "La Ferme du Centre" ouvrira ses portes début octobre, à l'angle de la rue d'Orfeuil et de la place du Marché aux Fleurs à Châlons. Onze producteurs locaux associés y proposeront leurs produits frais du mercredi au samedi. On y trouvera de la viande, des produits laitiers, des légumes, des fruits, de l'épicerie fine, des produits boulangers et pâtisseries.