



“Dans la vie, on doit faire face à des difficultés, mais à force de volonté et d'idées, on arrive à créer quelque chose. Il faut être persévérant ! Notre métier est passionnant !”

Sarl L'Atelier à Pâtes



Stéphanie Richard

6, PLACE DE LA MAIRIE - 88290 THIEFOSSÉ

Type de production : fabrication artisanale de pâtes

Quelques chiffres : 3 personnes

Produits phares de l'exploitation : pâtes crête de coq nature, pâtes crête ail des ours, mini fusilli tomate/oignon



Environnement de l'exploitation : située à Thieffosse, dans un petit village niché au cœur du parc régional du Massif des Hautes Vosges, dans un écrin de verdure éloigné des grandes agglomérations donc épargné par la pollution, l'entreprise artisanale, l'Atelier à Pâtes, a vu le jour en 2012. L'entreprise s'est spécialisée dans la fabrication de pâtes fraîches et sèches à base de matières premières les plus locales possibles.



Témoignage

88 - Vosges

POURQUOI VOUS ÊTES-VOUS INSTALLÉ AGRICULTEUR ?

Point de départ de l'entreprise : la reconversion professionnelle de mon mari qui élève désormais des volailles en plein air à Basse-sur-le-Rupt.

POURQUOI DIVERSIFIER/TRANSFORMER VOTRE PRODUCTION ?

Origine de cette aventure : valoriser les œufs qui n'ont pas

le bon calibre pour la vente classique et fabriquer ainsi des pâtes !

POURQUOI VALORISER VOS PRODUITS VIA AGRILocal ?

Agrilocal est une très bonne initiative qui permet aux producteurs de faire connaître au plus grand nombre leur produit et les vendre en direct !

QU'EST-CE QUI VOUS PLAÎT AU QUOTIDIEN DANS VOTRE MÉTIER ?

Nous sommes partis de rien et maintenant nous avons 2 salariés ! C'est une fierté et une magnifique aventure ! Ce métier permet de créer, il faut renouveler ses produits et nous le faisons essentiellement avec des épices et légumes biologiques locaux.