



Mamie Odette

De la graine à la pâte



Mamie Odette en 3 points clés

Origine 100 % Île-de-France

- ✓ Pâtes fermières intégralement fabriquées à partir du blé dur cultivé dans nos champs à moins de 10 km de la ferme
- ✓ Fabrication artisanale et stable (tenue à la cuisson, goût régulier)
- ✓ Différents conditionnements possibles pour la restauration collective (sachet et vrac)
- ✓ Partenariat avec un ESAT local : un plus pour les critères RSE de vos clients
 - ✓ Labellisé Produit en Île-de-France: une vraie valeur ajoutée pour vos engagements "local"

Avantages en cuisine centrale :

- ✓ Bonne tenue à la cuisson ainsi qu'en liaison chaude et froide
- ✓ Un produit stable et qualitatif pour les cuisines des collectivités
- ✓ Un meilleur enrobage des sauces grâce au tréfilage bronze
- ✓ Un séchage lent pour une meilleure digestibilité et un intérêt nutritionnel renforcé
- ✓ Process propre, sans additif, sans colorant

Conditionnements disponibles :

- ✓ Sachets 500 g (standard GMS)
- ✓ Sac vrac 5 ou 10 kg pour restauration
- ✓ Livraison mixée possible

De la graine à la pâte : une traçabilité totale et une vraie histoire de producteur

Nous sommes agriculteurs & transformateurs : nous cultivons notre propre blé dur sur notre ferme familiale des Yvelines, et nous transformons nous-mêmes notre récolte en pâtes artisanales, dans notre atelier, situé sur l'exploitation.

Toutes les étapes sont maîtrisées en interne :

- ✓ Le blé: variété sélectionnée pour ses qualités semoulière et pastières
- ✓ Des semis jusqu'à la récolte, nous suivons notre blé.
- ✓ Fabrication traditionnelle artisanale

Cette **traçabilité** intégrale est notre **force**. Elle garantit :

- ✓ Une qualité constante
- ✓ Une sécurité d'approvisionnement
- ✓ Une authenticité produit qui parle aux consommateurs

Nos clients savent exactement **d'où vient chaque paquet de pâtes**.



Entreprise familiale



Blé dur sélectionné



Traçabilité totale

Un process artisanal pour une pâte bonne, gourmande et saine

Mamie Odette, ce n'est pas une "marque terroir" en façade. C'est un vrai choix de transformation à l'ancienne, avec des équipements artisanaux et un savoir-faire rigoureux.

♦ Mouture à froid sur meule de pierre Astrié

Contrairement aux moulins industriels qui chauffent la semoule et ont pour but de garder uniquement l'amande, notre meule travaille lentement, en déroulant le grain. Résultat : une semoule moins raffinée et plus intéressante sur le plan nutritionnel car enrichie en vitamines, minéraux et acides gras présents naturellement dans le grain.

♦ Extrusion douce à froid & tréfilage au bronze

Nous fabriquons nos pâtes à froid, avec une extrusion lente. Ce processus préserve la structure du gluten et les nutriments. Le tréfilage au bronze permet d'avoir une pâte qui accroche mieux les sauces. Nous n'utilisons aucun additif ou agent de texture.

♦ Séchage lent à basse température (45 °C pendant 12 h)

Nous prenons le temps de sécher nos pâtes lentement tout comme les pâtes premium italiennes. Cela donne une pâte plus digeste, qui se tient parfaitement à la cuisson, sans coller.



Moulin meule de pierre



*Extrusion lente
Tréfilage bronze*



*Séchage lent
Basse température*

Un engagement local et social en Ile-de-France

Partenariat avec un ESAT local pour l'ensachage de nos pâtes

C'est un choix volontaire, pas une obligation : nous souhaitons que notre marque participe au soutien des personnes en situation de handicap. Ce partenariat régulier permet :

- ✓ De créer de l'emploi local inclusif
- ✓ D'assurer un travail soigné et régulier
- ✓ D'ancrer Mamie Odette dans une démarche RSE crédible et concrète

Un produit labellisé "Produit en Île-de-France"

Notre atelier est labellisé "Produit en Île-de-France", gage d'un ancrage local fort et d'un respect du cahier des charges rigoureux. Un marqueur reconnu pour les marchés publics et les appels d'offres des collectivités.



NOTRE GAMME



FUSILLI

.....

Sachet: 500 g
PCB: 8 unités/carton
Sac kraft 5 ou 10 kg



La fusilli c'est LA pâte qui est faite pour s'enrouler dans la sauce avec ses torsades joliment galbées. Laissez-la s'imbiber de votre sauce bolognaise et régalez-vous !



CONCHIGLIE

.....

Sachet: 500 g
PCB: 8 unités/carton
Sac kraft 5 ou 10 kg



Nos pâtes en forme de coquillages sont particulièrement adaptées pour un repas qui change des habitudes.



COQUILLETTES

.....

Sachet: 1 kg
PCB: 8 unités/carton
Sac kraft 5 ou 10 kg



Nos coquillettes c'est un retour en enfance garanti pour les grands et les petits ! A déguster nature avec un peu de beurre ou bien avec une pincée de gruyère en plus pour les plus gourmands.



Fondatrice
Camille Jarosz



www.mamie-odette.com



06 30 38 01 14



camille@mamie-odette.com