

Pour sortir du pétrin

Une jeune chômeuse quimpéroise ouvre une boulangerie associative

ERGUE-GABERIC. — Monique Houssais, 23 ans, une solide formation agricole suivie d'une période de vaches maigres. Mais, après un stage « jeunes créateurs d'entreprise », elle ouvre à Ergué-Gabéric une boulangerie d'un genre particulier. Car, ce sont les clients eux-mêmes qui mettront la main à la pâte...

Dégageant une imposante fumée, les fagots crépitent dans le ventre du four. Devant son outil de travail flambant neuf, Monique Houssais se prépare à une expérience originale. Du moins pour le Finistère. Car ailleurs, la boulangerie associative a déjà fait son chemin depuis que l'alimentation biologique s'ins-

crit dans les idées « branchées ». **« Mon projet est de susciter une dynamique locale autour d'un acte créatif et collectif ».** Permanente d'une association régie par la loi de 1901, Monique se refuse à concurrencer les boulangeries traditionnelles **« car nos produits seront radicalement diffé-**

rents ». En quoi ? **« par les méthodes naturelles employées. Le pain sera de qualité, riche en protéines et d'une plus longue conservation... ».** Mais, surtout Ar Bara Nevez ne concernera que ses adhérents : **« ce sont eux qui ont construit le four, ramassé les fagots, dessiné les affiches ».** Et ce sont encore eux qui participeront à la fabrication et la distribution du pain.

Mais, au-delà de cette simple production en antarcie motivée par une certaine idée de l'hygiène alimentaire, l'association entreprendra des actions de formation : **« Nous organiserons sur place des stages pratiques destinés aux M.P.T., écoles, associations de quartier, comités d'entreprise. A partir de quoi s'engagera une réflexion plus générale sur la diététique, l'économie de marché et ses gaspillages, la place du consommateur... ».**

40 000 F de subvention

Installée sur une ferme « en bio », la boulangerie de Monique expérimentera aussi la farine du blé cultivé localement. **« Les 6 tonnes nécessaires par an offriront un débouché supplémentaire aux agriculteurs qui par la suite pourront alimenter les magasins diététiques, en quête de fournisseurs dans le département... ».** Du pain sur la planche pour Monique Houssais dont le projet ambitieux s'est vu attribuer une subvention de 40 000 F émanant des Chambres de commerce et des métiers.

Recherches