

vendredi 29 juillet -

Telef.



## Ergué-Gabéric : le pain à la ferme

« Paysans - boulangers » : c'est ainsi qu'on pourrait appeler Monique Houssais et Youenn Le Gall, installés à Ergué-Gabéric, près de Quimper. Ils ont, en effet, entrepris de fabriquer du pain avec les produits de leur ferme. Des produits sains, sans trai-

tement ni engrais. La farine ainsi obtenue est riche en matière grasse, vitamines et minéraux.

Monique Houssais vend son pain sur les marchés, dans certains magasins et à la ferme. (Photo R. Fort)

● Lire en page 4

# Paysans-boulangers : le pain à la ferme avec le grain des champs

Comme jadis, ils fabriquent du pain à la ferme avec le blé de leurs champs. Jeunes « paysans-boulangers », Monique et Youenn ont découvert cette originale vocation en se rencontrant au centre de formation agricole de Montfort-sur-Meu (Ille-et-Vilaine). Originaire de Loire-Atlantique, elle avait déjà une expérience boulangère. Lui, fils d'agriculteurs d'Ergué-Gabéric, près de Quimper, rêvait de s'installer un jour à la suite de ses parents.

Entre leurs mains le blé biologique, sans engrais ni traitement, devient pain odorant dans un four chauffé au feu de bois ! Six hectares de blé et deux de seigle produisent du grain qui est moulu sur place (1 ha de blé noir permettra aussi, cet automne, la production d'une farine vendue aux crêperies).

Monique Houssais et Youenn Le Gall soulignent l'intérêt diététique de leur farine obtenue à partir de grains dont on n'a pas ôté le germe : « Elle est riche en matière grasse, vitamines et minéraux ; il nous faut en préparer souvent car

il ne faut pas le stocker longtemps, sous peine de la voir rancir : seulement trois ou quatre jours de repos avant de panifier ! »

## Huit fournées par semaine

La ferme compte 20 hectares. Les terres consacrées aux cultures fourragères nourrissent quelques bœufs et génisses. « C'est pour le fumier », précise Youenn, décidé à monter un troupeau de vaches allaitantes.

« Nous sommes contrôlés par la COMAC », ajoute-t-il. Cette commission, pour l'agrément et le contrôle des agriculteurs biologistes, leur attribue pour le pain la mention « bio-franc » : une garantie de fabrication à partir de céréales en culture biologique et de farines au levain naturel !

Monique vend le pain sur les marchés, dans certains magasins et à la ferme. Au début, boulangère passionnée, elle fabriquait aussi le pain. Mais il a fallu assez vite engager Klaus, un jeune Allemand de formation boulangère. Il va bientôt, hélas, repartir pour entreprendre d'autres études. « Nous cherchons un autre boulanger », souligne-t-elle.

Car il est devenu de toute façon impensable pour elle de se remettre à faire le pain au rythme actuel de huit fournées par semaine, et aller aussi le vendre...

## Pas de terres à louer

Installé en 1981, bénéficiant de la dotation d'installation et du prêt jeune agriculteur, Youenn a constitué une « association de fait » avec Monique, il y a deux ans. La création prochaine d'un GAEC (groupement d'exploitation) permettra à la jeune femme, dans le cadre du nouveau décret, d'être reconnue comme agricultrice et bénéficiaire, elle aussi, du prêt et de la dotation JA. En attendant de



**Youenn Le Gall souligne l'intérêt diététique de sa farine obtenue à partir de grains dont on n'a pas ôté le germe : « Elle est riche en matière grasse, vitamines et minéraux ».**

constituer une société à responsabilité limitée (EARL).

L'objectif immédiat : disposer de davantage de terres afin d'assurer une production suffisante de fumier et de farine. « Elles sont, hélas, toutes à vendre et il est difficile d'en trouver à louer », regrette Youenn. Pour garder leur statut d'agriculteur-vendeur de pain, il leur est interdit d'acheter du blé biologique hors de leur ferme.

Au moment où toute l'agriculture est en crise, les deux associés ne se plaignent pas. Ils estiment avoir trouvé le bon filon qui valorise leur travail. « Sans pour autant avoir un salaire mirobolant ! »

Un espoir : « Atteindre un régime de croisière », c'est-à-dire en avoir terminé avec la maison et la stabulation libre des bovins et pouvoir disposer de temps pour faire autre chose... « Faire de la voile ! », lance Monique.

**Robert FORT**

## Les marchés les magasins et la ferme

Monique vend son pain tous les mercredis et samedis matin aux halles de Quimper et livre des magasins diététiques à Châteaulin, Douarnenez, Fouesnant et Quimper, ainsi que deux coopératives biologiques de cette même ville.

Les ventes directes à la ferme sont effectuées tous les mardis et vendredis après-midi, ferme de Kervéguen, située entre Quimper et Coray sur la commune d'Ergué-Gabéric, tél. 98.59.60.56.