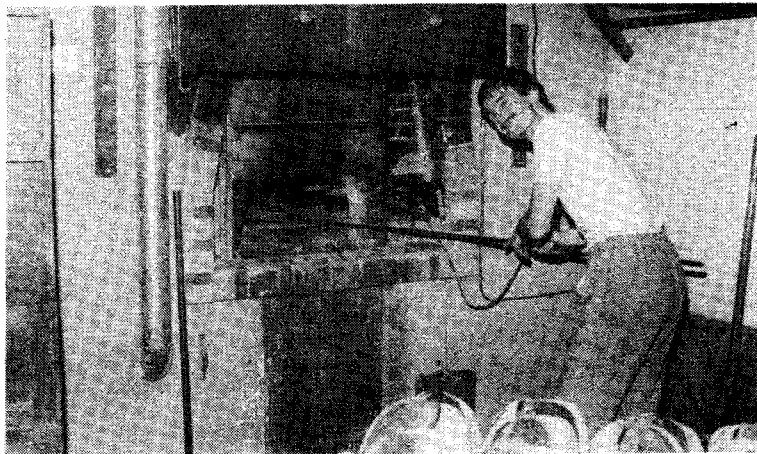


# Ergué-Gabéric Du grain au pain

## ou quand l'agriculteur se fait boulanger



Dans la commune d'Ergué Gabéric à Kerveguen, un jeune couple a décidé de retrouver le mythe ancien de la fabrication du pain, en veillant à toutes les étapes de la filière des opérations. Il s'agit vraiment d'un pain dit biologique avec des méthodes adaptées.

En effet, sur 20 hectares la ferme de Kerveguen cultive l'ensemble des céréales nécessaires à la fabrication de ce pain. Il n'y a pas d'apport chimique de synthèse aux cultures. Seuls sont utilisés le maerl produit marin, le phosphate naturel; Ils constituent les apports en complément aux déjections animales valorisées par du fumier bovin.

C'est dans ces conditions que vient la céréale matière première du pain. Et l'on entre ensuite dans les phases de fabrication. En d'autres termes l'agriculteur devient boulanger. Et à ce stade là de la production, il veille à être aussi près de la nature que possible.

7 produits (pain de froment, de blé noir, de sarazin, etc...) sont fabriqués suivant des critères que l'expérience a modulé. La pâte est composée de levain naturel et de farine de meule (l'agriculteur se fait meunier). Cette farine a cette particularité de garder le germe en hul-

les et en vitamines. Quant à la cuisson elle se fait au feu de bois provenant de l'entretien de la ferme. C'est vraiment un produit rustique et naturel qui a un goût plus «croquant» et plus savoureux que le pain habituel.

On soulignera au passage combien le jeune couple a du assimiler du savoir faire pour maîtriser toutes les étapes depuis le grain, la farine, la fabrication de pâte, et la cuisson. Il y a aussi 8 fournées par semaine répandant à chaque fois l'odeur si agréable de pain cuit.

Il s'agit de vendre ces produits. Un autre métier est encore à aborder: écouler la production sur les marchés, être assez convaincant pour trouver des clients et les fidéliser. Trois méthodes sont appliquées avec succès pour écouler les 700 kg/semaine de pain:

- aux halles de Quimper, les mercredis et samedis matin les jeunes producteurs sont derrière leur stand et proposent leurs marchandises. Ils sont en contact direct avec les clients.
- s'y ajoute l'approvisionnement des magasins dits biologiques ou diététiques de Cornouaille.
- Enfin si d'aventure vous passez par Ergué Gabéric cette ferme de Kerveguen fait aussi de la vente directe les mardis et vendredis après-midi.

Les projets d'avenir ne manquent pas. Il y a notamment en prévision la mise en place d'un atelier vaches allaitantes. Sa finalité serait entre autre d'apporter plus de fumier et donc de matières organiques nécessaires à cette forme d'agriculture. Et puis pourquoi ne pas envisager la vente de viande? Mais comme dirait Kipling ceci est une autre histoire.

