

Ergué-Gabéric

A la boulangerie biologique de Kervéguen Les petits mitrons font leurs classes

Les quarante-cinq élèves de grande section et de CP de l'école publique de Lestonan planchent en classe sur la bou-

langerie. En travaux pratiques, ils ont déjà visité une boulangerie artisanale et une fabrique industrielle.

Mardi, ils étaient, avec leurs

institutrices, à la ferme biologique de Kervéguen, à deux pas de Kerdévot. Familiarisés avec le blé, le seigle, le maïs, la moulure des grains et la fabrication de la

pâte qu'ils ont eux-mêmes pétri, ils ont surveillé la cuisson de leur pain qu'ils auront le plaisir de manger en famille.

Du pain au grain biologique

23/2/93 p.19

Youenn Le Gall et Monique Heussais exploitent, avec deux salariés, leur boulangerie respectivement à la ferme. Les éléments de base et la fabrication sont contrôlés par un organisme spécialisé (COMAC 29) et répondent aux normes biologiques européennes. Leur production est double : fabrication de farine pour les boulangers et vente de pain à quatre magasins de Quimper. « **Les céréales sont cultivées biologiquement sur la ferme ou commandées à des entreprises du même type. Pas de stock de farine, les grains sont moulus quarante-huit heures maximum avant l'utilisation. Le levain est naturel, et la pâte, travaillée à l'eau de source, est cuite au feu de bois provenant de l'entretien des haies de la ferme.** » On peut acheter son pain directement à la fabrique, les mardis et vendredis après-midi, et même venir faire soi-même sa boule.



Des enfants de l'école publique pétrissent la pâte. « Mieux que de la pâte à modeler », diront-ils.