

Idée de visite : la ferme de Kerveguen à Ergué-Gabéric

# Le pain bio de Youenn Le Gall

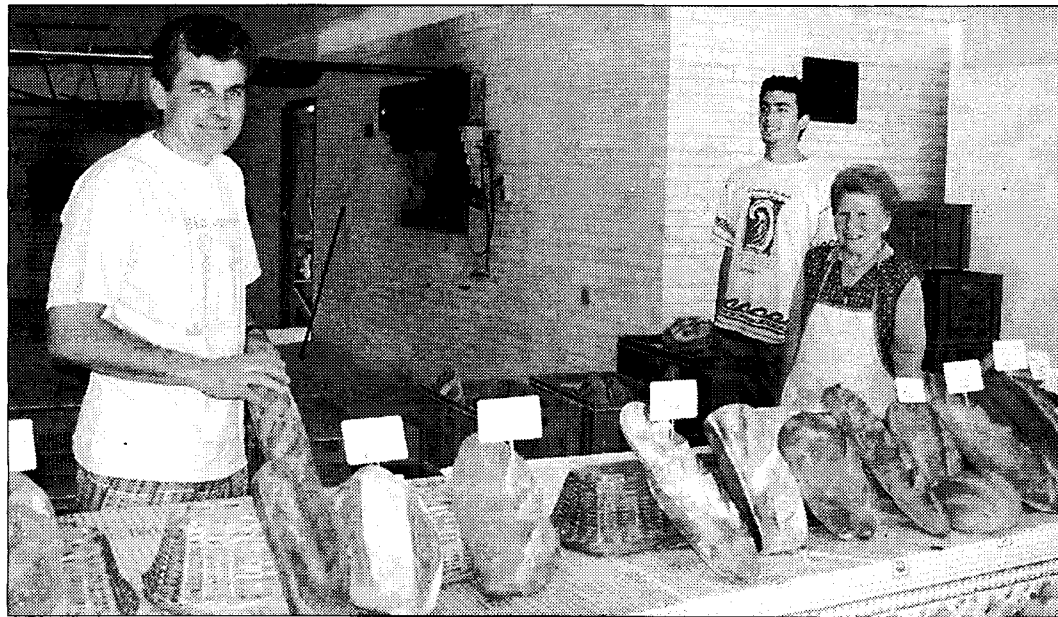
Parmi les nombreuses « entreprises » qu'il est possible de visiter dans le cadre de l'opération « tourisme industriel », celle de Youenn Le Gall (« Du grain au pain ») est exemplaire. Installé sur les terres de la ferme familiale, à Ergué-Gabéric, il propose du pain au levain naturel, cuit sur feu de bois. A découvrir chaque mardi et vendredi.

Depuis 1981, Youenn Le Gall fabrique du pain bio au levain. C'est dans la ferme familiale, à Kerveguen en Ergué-Gabéric, qu'il s'est installé. Une exploitation où on ne trouve plus de vaches laitières, mais une vingtaine d'hectares de cultures dont 7 de sarrasin.

## Une tonne par semaine

Ne produisant pas assez pour faire tourner meunerie et boulangerie, Youenn Le Gall fait venir du blé par camions entiers. Il revend ensuite une partie de sa farine à des boulangers du secteur. Ainsi, les visiteurs peuvent assister à la fabrication des farines de froment, de sarrasin ou de seigle. « **J'utilise une meule de pierre de granit, comme autrefois, précise-t-il, et j'effectue moi-même les mélanges en fonction de la qualité des blés.** »

Après la meunerie, on peut suivre le processus de fabrication, via les pétrins et les fours : « **Ici, ce n'est que du naturel : farine, sel et eau, sans ajout de levure.** ». Le pain est cuit au feu de bois. Depuis un mois, les Le Gall ont quitté le petit local dans lequel ils travaillaient, récupérant les 800 m<sup>2</sup> des anciennes étables. Un atelier entièrement mis aux normes, et qui per-



*Youenn Le Gall (à gauche), sa maman, qui participe à l'aventure, en compagnie de Benjamin, l'un des employés de l'entreprise*

met d'atteindre les 1,2 tonne de pain par semaine. Sur l'étal, du seigle-froment aux noix, aux raisins, aux graines de sésame ; des pains de seigle « comme dans le temps », roulés ou non, des brioches, un peu de « génoiseries ». Notons que l'entreprise emploie sept personnes, dont certaines à temps partiel (un boulanger de métier et des polyvalents).

## Vente directe et dépôts

Outre la vente directe « à la ferme » (comme les visites, les mardi et vendredi de 14 h à 19 h), l'entreprise « Du grain au pain » loue une échoppe aux halles de Quim-

per, les mercredi et samedi matins. On peut trouver également sa production dans certains dépôts à Châteaulin ou Pont-Croix.

**« Nous avons ciblé les horaires de visite, mais éventuellement, si les gens désirent vraiment nous voir travailler, ils peuvent venir nous voir soit le mardi matin, soit le vendredi où nous commençons à cinq heures du matin ».**

Comme beaucoup de producteurs bio, Youenn Le Gall ne souhaite pas augmenter sa production, « **ce qui signifierait vraisemblablement une baisse de la qualité. De toute façon, nous avons pour clients des gens qui réfléchissent sur leur alimentation et manquent un**

**peu de confiance vis à vis des produits agro-alimentaires. Ils viennent nous voir pour savoir à qui ils ont affaire.** »

Parallèlement, la ferme de Kerveguen propose des petites promenades en carriole à cheval pour les enfants.

**Ronan GORGIARD.**

**« Du grain au pain », Kerveguen (prendre à Quimper, la route de Coray, puis tourner à droite après les établissements Chérel, au lieu-dit Croix Saint André ; tourner à gauche après quelques centaines de mètres). 02 98 59 60 56.**

## Des légumes bio aussi

Depuis l'automne dernier, également le mardi et vendredi, Youenn Le Gall accueille à Kerveguen, la production maraîchère bio d'un couple installé non loin de là, à Bohars. Michèle Huitric et Bruno Ansker cultivent sur 1,5 ha fenouil, tomates, échalotes, aubergines, poi-

vrons, haricots, qu'ils vendent donc ensuite, soit à Kerveguen, soit sur les marchés bio de Tregunc ou Kerfeunteun. Al Liorzh (le jardin, en breton), c'est le nom de leur « société », propose également un système de vente par abonnement. « **Outre l'aspect convivial, expliquent-ils, ce**

**mode de vente permet d'avoir des légumes cueillis du jour ; la grande diversité des légumes cultivés permettant d'associer aux produits de base, des légumes anciens ou exotiques.** » Ainsi, chaque semaine, al Liorzh compose un panier surprise, soit à 40 F, soit à 60 F, selon la

taille de la famille ; à retirer à la ferme de Bohars, en Ergué-Gabéric (02 98 59 51 46), ou encore dans un point de dépôt à convenir.

**« Je suis prêt à accueillir d'autres producteurs bio à Kerveguen, d'autant que nos visiteurs sont ravis à trouver autre chose que du pain ».**