

La ferme de Kervéguen reconvertie en boulangerie « bio »

# « Du grain au pain » à Ergué-Gabéric

**Youenn Le Gall a pris la succession de ses parents en 1981, à la ferme de Kervéguen, dans la commune d'Ergué-Gabéric, mais, en passant de l'élevage de la vache laitière à la fabrication de pain biologique, il a opéré une profonde reconversion.**

Dès 1984, en effet, Youenn s'est mis à faire du pain avec le blé et le seigle produits par la ferme. « Du grain au pain », qui est la raison sociale de son entreprise, laquelle emploie neuf personnes, aurait même pu s'appeler, à l'époque, « Du champs au pain ». Cependant, du fait de son développement, il a dû acheter à l'extérieur, une bonne partie de son contingent.

## Une meunerie-boulangerie

En 1989 il est donc devenu artisan par la force des choses. Mais, qu'on ne s'y trompe pas, il n'achète que des farines « bio », à des gens qui ne font que dans le « bio », sous label Ecocert, un laboratoire de contrôle spécialisé. Deux parties bien distinctes composent son commerce. Il y a d'abord la meunerie, où des meules de granit, à l'ancienne, broient le grain, évitant de ce fait l'oxydation qui peut se produire avec des cylindres métalliques. C'est d'ailleurs ce qui fait, en grande partie, la différence entre un meunier et un minotier. Les meules

utilisées sont d'une très grande précision car, si les sillons laissent passer, au départ, deux grains de blé, à la sortie elle ne tolère que l'épaisseur de la farine. Chez Youenn cette farine n'est pas des plus blanches, loin s'en faut, mais c'est, dit-il, bien meilleur pour la santé. La partie boulangerie peut paraître, quant à elle, plus traditionnelle, car elle utilise le même matériel que n'importe quelle autre boulangerie (pétrin, four). Cependant tout y est moulu à la main et les seuls ingrédients utilisés sont la farine de meule fraîche, le levain naturel (20 %), le sel gris de Bretagne et l'eau de source, le tout étant cuit au feu de bois. C'est surtout le levain qui donne son goût au pain. Ici, il est obtenu par un mélange d'eau et de farine, qui a été levé, mais non cuit et qu'on a laissé fermenter trois semaines au départ.

« Du grain au pain », dans le cadre du tourisme industriel, se visite le mardi et le vendredi après-midi. Des ventes à emporter, de pain, mais aussi de fruits et légumes, de poulets, de produits laitiers biologiques, se déroulent en même temps. Les halles de Quimper sont, par ailleurs, le principal point de vente, mais l'on peut également trouver ces produits sur les différents marchés de la ville.

« Du grain au pain », ferme de Kervéguen à Ergué-Gabéric. Tél. 02 98 59 60 56.



La famille Le Cam, de Vern-sur-Seiche, a suivi avec attention les explications de Youenn Le Gall.