

A Ergué-Gabéric, la ferme de Kervéguen fabrique du pain biologique

Une boulangerie pas comme les autres

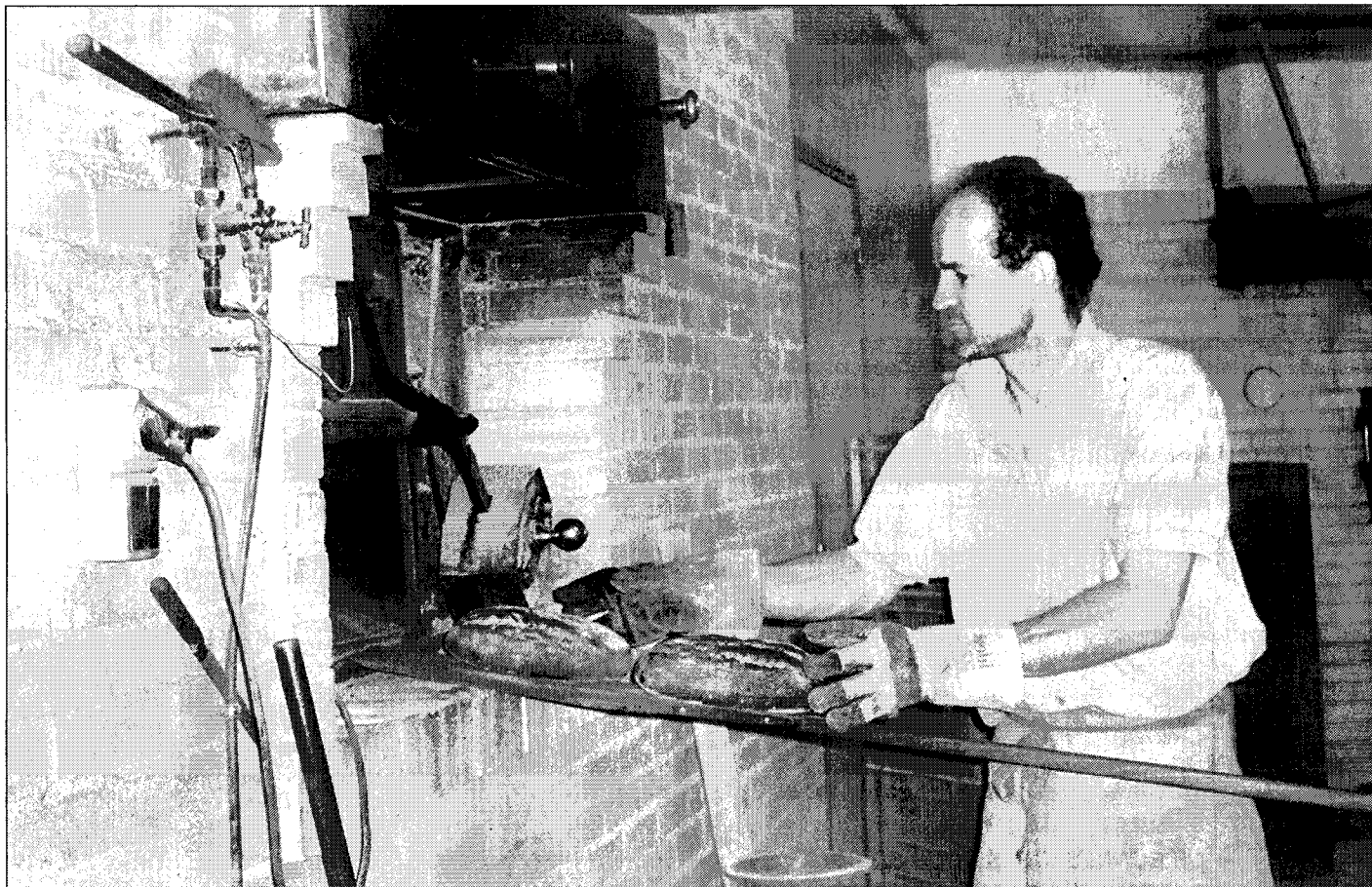
Au fond de la campagne, tout au bout d'un chemin ombragé, se cache la ferme de Kervéguen. Depuis plus de 15 ans, en Ergué-Gabéric, les habitués viennent y acheter leur pain biologique. Cette boulangerie pas comme les autres s'ouvre au public tous les mardis et vendredis.

Tout d'abord, il faut la trouver, la boulangerie bio. Quelque part entre la chapelle de Kerdévot et la route de Coray, elle se niche au bout d'une petite route, à peine assez large pour que deux voitures s'y croisent. Depuis deux ans, la ferme de Kervéguen s'est installée dans des locaux spacieux – auparavant elle se cachait dans une petite pièce, attenante à une maison particulière – mais l'esprit convivial est toujours là.

En entrant dans le hangar-boutique, la bonne odeur de pain chaud titille les narines. Quelques grillons, pensionnaires à vie, chantent, même en plein hiver, et procurent une impression de saine chaleur. Le vendredi, la ferme accueille aussi une marchande de légumes, une autre de fromage frais, et un producteur de volailles. De quoi ouvrir l'appétit, et donner envie de mitonner de bons petits plats. Accompagnés d'une bonne tranche de pain frais, bien sûr.

Fabrication traditionnelle

A la demande, Sylvie Le Floc'h, employée de la ferme, fait visiter les ateliers de fabrication. « Pour les clients, il est plus intéressant de savoir comment leur pain est



A Kervéguen, le pain est sorti du four devant le client et vendu aussitôt.

fabriqué, explique-t-elle. Et nous avons envie de le leur montrer. C'est aussi pourquoi nous avons

choisi de vendre directement le pain au fournil. »
Sylvie commence par expliquer

quelles différentes farines sont utilisées, et de quelles graines elles proviennent. « Nous avons la

chance d'être installés sur une ferme dont la terre est cultivée de façon biologique. Nous cultivons

nous-mêmes du seigle, du froment et du sarrasin. Mais nous devons aussi en acheter chez d'autres producteurs. » Justement, juste derrière le hangar, on aperçoit le grand champ où pousse le blé noir, dont les fleurs blanches ne vont pas tarder à sortir.

C'est à l'arrière de la boutique que les graines sont moulues de façon traditionnelle, toujours entre deux pierres de granit. Ensuite, selon la farine désirée, le son est plus ou moins filtré, ce qui donne une farine plus ou moins complète. « Généralement, nous préparons la farine le plus tard possible, pour garder le maximum d'éléments nutritifs », précise Sylvie.

Vient ensuite la préparation du pain, pour laquelle ils utilisent de l'eau de source, du sel de Guérande et du levain naturel. Après quelques heures pendant lesquelles la pâte repose, le pain est mis au four. Un four lui aussi traditionnel, chauffé au feu de bois jusqu'à 240°. En sortent alors des pains longs, ronds, carrés, aux raisins, au sésame, à la farine de froment, de sarrasin, de levain, d'épeautre, et aussi des pains aux chocolats, des tartes aux pommes, des galettes... De quoi combler tous les gourmands !

La boulangerie « Du grain au pain » est ouverte les mardis et vendredis de 15 h à 19 h, et vend aux halles de Quimper le mercredi de 8 h à 12 h 30, les mardis et vendredis de 10 h à 12 h 30 et de 16 h à 19 h, et le samedi de 8 h à 12 h 30. Pour les visites, téléphoner au 02 98 59 60 56.