

Semaine du bio : du pain sur la planche

*me 16 mai 01
p.8.*

Cette semaine, le bio sera à l'honneur dans les médias de France et de Navarre. Dans ce domaine, la région quimpéroise n'est pas en reste. Ici, certains agriculteurs n'ont pas attendu la déferlante bio pour produire sainement des produits sains. C'est le cas de Youenn Le Gall, producteur de céréales, meunier et boulanger à Ergué-Gabéric. Portrait.

L'homme est comme la pâte qu'il pétrit tous les jours. Il faut un certain temps pour le travailler. Mais après, il est intarissable. Mêlant habilement dans son discours considérations économiques, sociales et humaines. Un extrait ? « Le travail de boulanger classique est éprouvant. Ces gens-là travaillent le dimanche et se lèvent au beau milieu de la nuit. Résultat : ils se coupent peu à peu du monde qui les entoure. Moi et mes boulangers, on fonctionne différemment. On a tous nos week-ends et on se lève à trois heures du matin seulement deux fois par semaine ».

Youenn Le Gall se targue de n'avoir pas connu le bio sur le tard. « J'y suis venu assez vite, explique-t-il. A la fin des années soixante-dix, je travaillais à la Poste. Mes parents agriculteurs arrivant à l'âge de la retraite, il était hors de question pour moi de délaisser la ferme familiale. J'ai donc suivi une formation pour devenir agriculteur près de Rennes ».

« Déjà, à l'époque, on commençait à montrer du doigt les nitrates » se souvient Youenn chez qui avait germé l'idée de produire en respectant un maximum la nature. « Dans un premier temps, j'ai continué le lait comme mes parents. Déjà je livrais du lait bio (non certifié) à la coopérative ».



Outre ses activités de meunier et de boulanger, Youenn Le Gall produit des céréales bio sur plus de 30 hectares. Il produit essentiellement du sarrasin.

Huit salariés

En 1983, avec une amie, Youenn crée une association dont le but est de produire du pain bio. « On a commencé dans un tout petit local ». Chaque adhérent était tenu de mettre la main à la pâte - au propre comme au figuré - en faisant don d'une journée de travail par an à l'asso. « A l'époque, on produisait 60 pains par semaine ».

Depuis, les choses ont bien changé. En ayant toujours à l'esprit de garder ses distances avec le mode de production industriel, plus de 3.000 pains (de 300 g à 2 kg) sortent toutes les semaines du fournil de Youenn Le Gall. Actuellement, huit person-

nes y sont salariées : quatre à temps plein et autant à mi-temps.

La taille idéale

« Nous avons atteint la taille idéale. Je ne veux pas aller au-delà. J'ai toujours pensé que le mode de production bio devait rester artisanal ». Pour Youenn Le Gall, les grands groupes alimentaires qui se sont lancés dans la production ou la distribution de produits de ce type jouent avec le feu. « Leur logique est toujours la même : produire au moindre coût. Une politique qui, on l'a vu en agriculture conventionnelle, peut entraîner de sérieux dérapages. Le bio n'est pas à l'abri de cela ».

Youenn se contentera du réseau qu'il a mis en place. « On vend deux fois par semaine aux halles de Quimper. Ce n'est pas tout, des coopératives et des magasins spécialisés dans la diététique nous achètent aussi du pain ».

Didier Déniel

Vendredi après-midi, Youenn Le Gall ouvrira en grand les portes de son fournil. Pour s'y rendre, prendre la route de Coray. Prendre sur la droite la direction de Kervéguen, Trolland Vihan.

A noter également, toujours dans le cadre de la semaine bio, des animations aujourd'hui et samedi au magasin Brin d'Avoine à Prat-Maria.