

# FÊTE DU PAIN. LE BIO DE LA TERRE AU FOUR



● Paysan, meunier, boulanger, Youenn Le Gall, suit la fabrication de son pain bio de la terre au fournil. (Photo Y.C.)

**ERGUÉ-GABÉRIC (29). Toute la semaine, et pour la sixième année, le pain sera fêté par ceux qui le fabriquent. A travers diverses animations, la fête du pain est l'occasion pour les boulangers de faire découvrir ou redécouvrir cet aliment millénaire aux multiples facettes. A Ergué-Gabéric, Youenn Le Gall, un boulanger pas tout à fait comme les autres, nous a ouvert les portes de son fournil. Sa spécialité et son credo : le pain bio.**

Au fin fond de la campagne, avec plein de champs autour, un bâtiment qui, il n'y a pas si longtemps encore, abritait des vaches. Aujourd'hui, une demi-douzaine de personnes y pétrit la bonne pâte et s'active devant deux fours

à bois d'où sort une vingtaine de variétés de pains. Des pains bio signés Youenn Le Gall, paysan, meunier et boulanger.

#### **4.000 quintaux de céréales bio par an**

Boulangers et meuniers certes mais d'abord paysan. « Maître chez soi », comme il dit, dans sa ferme « du Grain au Pain ». Un esprit d'indépendance que lui ont inculqué ses parents. « Mon père n'a jamais adhéré à une coopérative ». Paysan par fidélité à une tradition familiale et par goût. « Je préfère m'occuper des cultures. C'est plus facile de déléguer à la meunerie et la boulangerie qu'à la ferme. Les boulangers ont ici une formation classique. Ils s'adaptent ».

Sur 33 hectares, Youenn cultive du sarrasin, du seigle et du blé. « On doit écraser 4.000 quintaux

de céréales bio par an », précise le paysan-boulangers. Des céréales garanties sans pesticides.

Youenn Le Gall s'est lancé dans cette aventure au début des années 1980 en créant, avec une amie au chômage, une association pour produire du pain bio. « A l'époque, tous les adhérents mettaient la main à la pâte ».

L'association aujourd'hui n'est plus et le petit local dans lequel tout a commencé a été abandonné mais l'esprit qui prévalait il y a 20 ans anime toujours Youenn Le Gall. La recette n'a en tout cas pas changé. « Les grains passent dans une meule de granit pour conserver intacts leurs éléments nutritifs et nous n'utilisons que de la farine fraîche avec un levain naturel ».

#### **Tributaire de la météo**

Youenn Le Gall n'a pas la préten-

tion de dire qu'il produit un meilleur pain qu'ailleurs. C'est simplement un pain différent. « Un pain qui demande plutôt à être mastiqué » - c'est bon pour la santé - et que l'on ne jette pas. Donc finalement économique. « Mes clients l'apprécient, c'est l'essentiel ». Des clients de plus en plus nombreux qui, dans leur grande majorité, acceptent que le produit ne soit pas toujours le même. « On est tributaire de la météo. Il faut l'accepter ». En tout cas, pas question d'ajouter quoi que ce soit pour corriger les effets de la nature. « Si on commence à utiliser certains produits, c'est le début d'un engrenage et le commencement de la fin ». Youenn Le Gall ne le veut à aucun prix.

**Yvon Corre**

*La ferme du Grain au Pain, Kerveguen, 29051 Ergué-Gabéric.*