

Ergué-Gabéric

La boulangerie 100% bio « Du grain au pain » change de mains

Depuis mardi, la boulangerie 100% bio de Youenn Le Gall « Du grain au pain » a changé de mains. Bénédicte et Jan Putzeys, les nouveaux propriétaires, vont garder le savoir-faire de l'ancien patron et de ses neuf salariés, tout en développant le marketing de l'entreprise sous la nouvelle enseigne Barabio.

Dans la nature de Kervéguen, près de Kerdévot, il n'y a pas que le fournil avec sa bonne odeur de pain cuit, mais aussi quarante hectares d'agriculture biologique et une meunerie à l'ancienne, le tout géré par Youenn Le Gall. Partout du 100% bio. C'est grâce à un travail tenace et obstiné que Youenn Le Gall a développé sa boulangerie artisanale pour arriver à une entreprise de neuf salariés, six à temps plein et trois à temps partiel. Les capacités d'un bon dirigeant ont cependant leur limite, il ne peut pas être partout. « J'étais conscient que la boulangerie avait besoin de plus de suivi pour continuer à satisfaire une clientèle de plus en plus nombreuse » déclare Youenn Le Gall, qui ajoute que la décision de vendre est venue d'une rencontre (aux Brezhonegerien Leston'n) : « j'ai appris que Jan et Bénédicte cherchaient une activité à reprendre. » Nous avons beaucoup discuté de la boulangerie, mais aussi de la façon de travailler et c'est ce qui m'a convaincu qu'ils étaient les bons repreneurs : « en continuant à travailler dans le même esprit que moi. » Bénédicte et Jan Putzeys sont installés à Elliant depuis 2 ans. Si Jan est belge, pour Bénédicte, originaire de Douarnenez, c'est un retour au pays.



Jan et Bénédicte Putzeys (1^{er} et 3^e à gauche), Youenn Le Gall (4^e à gauche) et une partie des boulangers du Barabio.

De la farine moulue sur pierre

Bénédicte et Jan Putzeys parle du pain de Youenn qu'ils connaissent en tant que consommateurs : « nous l'avons découvert aux marchés d'été de Kerdévot. » Ils estiment que c'est un pain vraiment particulier avec un goût exceptionnel : « on retrouve les vrais saveurs du pain au levain, à l'ancienne, cuit au

feu de bois. » De plus, avec ce pain biologique la nature est respectée, aucun améliorant ni adjuvant, mais de l'eau de source, du sel de Guérande, de la farine moulue sur pierre au moulin, installé juste à côté du fournil. Pour Bénédicte et Jan Putzeys cette façon de faire n'est pas celle de la facilité pour le boulanger, mais en contrepartie : « une valorisation de son métier. » C'est bien lui, le boulanger, par son travail sur

la pâte qui va faire que le pain est bon. Bénédicte et Jan concluent : « avec un tel produit et l'équipe en place, nous ne changerons rien aux méthodes de fabrication. » Youenn Le Gall sera là le temps nécessaire pour épauler les nouveaux propriétaires, tout en s'occupant de la « La ferme », sa ferme de 40 hectares d'agriculture bio, principalement du blé, seigle et sarrasin, et de sa meunerie.

Une traçabilité à toutes les étapes

De nombreuses variétés de pain sont disponibles au Barabio. Les céréales sont cultivées sur la ferme de Youenn ou achetées à des agriculteurs bretons ou en France avec une traçabilité assurée. L'eau est garantie de source, le sel de Guérande et le pain cuit au feu de bois

qui provient de l'entretien des haies et des chutes d'une scierie. Les pains biologiques au levain naturel sont donc obtenus par l'activité spontanée et sauvage des ferments de la farine. Cette farine de meule, fraîche, n'a que des avantages : « cette méthode permet

d'extraire l'assise protéique et une meilleure libération des éléments nobles du germe. » Utilisée dans un délai de 8 jours, elle conserve toutes ses propriétés.

La vente s'effectue au fournil de Kervéguen les mardi et vendredi, de 14 h à 19 h ; aux halles de

Quimper les mardi et vendredi, de 10 h à 19 h ; les mercredi et samedi, de 8 h 30 à 19 h ; sur le marché de Kerfeunteun les vendredis, de 15 h à 19 h ; et sur le marché de Trégunc, les mardis de 16 h à 19 h. Le Barabio, tél. 02 98 59 60 56.