

Ergué-Gabéric

BaraBio, pain de terroir

La boulangerie bio « Du grain au pain » change de mains et devient « BaraBio ». Depuis le 1^{er} mars, Bénédicte et Jan Putzeys ont pris le relais de Youenn Le Gall.

« **D**U GRAIN au pain », c'est également « La Ferme », où Youenn Le Gall cultive 40 hectares en agriculture biologique (principalement du blé, du seigle et du sarrasin), ainsi que la meunerie, où le grain est moulu à l'ancienne, sur meule de pierre.

« J'étais conscient que la boulangerie avait besoin de plus de suivi pour continuer à satisfaire une clientèle toujours plus nombreuse. La décision de vendre est venue d'une rencontre. J'ai appris que Jan et Bénédicte cherchaient une activité à reprendre. Nous avons beaucoup discuté, de la boulangerie mais aussi de leur façon de travailler, et c'est ce qui m'a convaincu qu'ils étaient les bons repreneurs et qu'ils continueraient à travailler dans

le même esprit que moi », explique Youenn Le Gall.

Bénédicte et Jan Putzeys se sont installés à Elliant, il y a deux ans. Si Jan est belge, natif d'Anvers, pour Bénédicte, originaire de Douarnenez, c'est un retour au pays.

LES VRAIES SAVEURS DU PAIN À L'ANCIENNE

« Le pain de Youenn, nous le connaissions déjà bien en tant que consommateurs, expliquent Bénédicte et Jan. Mais nous avons vraiment appris à le connaître avec Youenn et son équipe de boulangers. C'est un pain vraiment particulier. D'abord, son goût. On retrouve les vraies saveurs du pain au levain, à l'ancienne, cuit au feu de bois. Comme il est complètement d'origine biologique, la nature est

respectée. »

Aucun améliorant ni adjuvant n'est rajouté. Il n'y a que de l'eau de source, du sel de Guérande et bien sûr, la farine moulue sur pierre, au moulin juste à côté. Cette façon de faire n'est pas la solution de facilité pour le boulanger mais c'est une revalorisation de son métier, un retour aux sources.

« C'est bien lui, le boulanger, par son travail sur la pâte qui va faire que le pain est bon. Avec un tel produit et l'équipe en place, nous ne changeons rien aux méthodes de fabrication », expliquent les nouveaux patrons de BaraBio.

NOUVELLES RECETTES

Ingénieurs de formation, ils souhaitent développer la dimension commerciale et marketing qui manquait peut-

être à l'activité de la boulangerie bio gabérisienne. Ce travail d'organisation et d'optimisation est rendu possible par l'excellence des produits héritée de Youenn. Les bases sont extrêmement solides, le personnel compétent et la clientèle fidèle. « Nous ne sommes pas dans une logique de productivité, la qualité est au cœur de notre démarche, tout comme le respect de l'environnement et des salariés », résume Bénédicte. Côté nouveautés, il y a quelques recettes à l'étude, qui seront testées en interne. Le couple entend notamment développer des produits saisonniers, et de ce fait encore mieux exploiter la richesse des ressources locales. Tout ça sous l'œil bienveillant de Youenn...

Olivier Boyer



Bénédicte et Jan Putzeys, heureux de reprendre une entreprise florissante à Ergué-Gabéric.

Rendez-vous

Au fournil à Kervéguen le mardi et le vendredi de 14 h à 19 h.
Aux halles St-François de Quimper le mardi et le vendredi de 10 h à 19 h et le mercredi et le samedi de 8 h 30 à 19 h.
Au marché bio de Kerfeunteun le vendredi de 15 h à 19 h.
Au marché bio de Trégunc le mardi de 16 à 19 h.
Au marché d'été de Kerdénot qui aura lieu cette année du 6 juillet au 7 septembre, le mercredi à partir de 17 h.