

La boulangerie bio "Du grain au pain" change de mains et devient "BaraBio"

Depuis le 1^{er} mars 2005, la boulangerie bio "Du grain au pain" d'Ergué-Gabéric, a changé de mains. Youenn Le Gall a, en effet, transmis son activité boulangerie à Bénédicte et Jan Putzeys.

"Du grain au pain", c'est également "La Ferme", où monsieur 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.

Youenn Le Gall: « 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. »

Bénédicte et Jan Putzeys se sont installés à Elliant, il y a 2 ans. Si Jan est belge, pour Bénédicte, originaire de Douarnenez, c'est un retour au pays.

Bénédicte et Jan : *"Le pain de Youenn, nous le connaissions déjà bien en tant que consommateurs. Nous l'avions découvert aux Marchés d'été de Kerdevot. 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, exceptionnel. On retrouve les vrais 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, ni dans la farine, ni dans la pâte. 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 aussi une revalorisation de son métier. 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 changerons rien aux méthodes de fabrication. "

Horaires

Mardi et vendredi de 14h à 19h à Kervéguen
Mardi et vendredi de 10h00 à 19h
Halles Saint François Quimper
Mercredi et samedi de 8h30 à 19h
Vendredi de 15h à 19h marché de Kerfeunteun
Mardi de 16h à 19h marché de Trégunc

Pour plus d'information, veuillez contacter :

- Youenn Le Gall / 02 98 59 60 56
- Bénédicte Putzeys / 02 98 94 11 44

La Ferme de "Kervéguen", "Du Grain au Pain"

Beaucoup d'entre nous connaissent bien la boulangerie bio "Du Grain au Pain" à la ferme de Kervéguen et vont, chaque mardi ou vendredi après midi s'y approvisionner. En fin de semaine, on y trouve même un maraîcher et un boucher, qui proposent des produits bio, bien sûr. Passer à Kervéguen, c'est une pause hors du temps. On y retrouve ses voisins, on discute un peu...

Mais « La Ferme », c'est aussi une longue histoire... En 1922, Yves Le Gall décide de s'installer à Kervéguen et achète 15 hectares de terre. Son fils, François reprend l'exploitation en 1951, et son petit fils, Youenn, prend la suite de ses parents en 1981. Sa ferme, il la veut « Bio », et ne se laisse pas décourager par les bonnes âmes qui lui disent que ça ne marchera jamais. Trois ans plus tard, en 1984, il décide de se lancer dans la boulangerie, et construit son premier four à bois. L'association « Ar Bara Nevez

» (le pain nouveau) est créée : une sorte de boutade pour qui produit du pain à l'ancienne ! En 1985, Youenn Le Gall se fait meunier et s'équipe d'une meule de granit. La boucle est alors bouclée. Le grain, cultivé en agriculture biologique sur la ferme, est moulu à l'ancienne. Le pain est travaillé uniquement sur levain et cuit au feu de bois. « Ar Bara Nevez » devient tout naturellement « Du Grain au Pain ». Aujourd'hui, la ferme s'étend sur 40 hectares, 3 meules de pierre tournent dans la meunerie, et 2 fours chauffent au fournil. En plus de Kervéguen, on peut trouver le pain de La Ferme aux Halles de Quimper, sur les marchés bio de Kerfeunteun et de Trégunc, dans des magasins bio du Sud Finistère et de Lorient, et chaque été au marché de Kerdevot. Et chacun reconnaît toujours dans le pain de La Ferme, toute l'attention qui l'a entouré à chaque étape de son élaboration, du grain... au pain.