

Six cents visiteurs à la boulangerie biologique de Kervéguen

Gros succès de la porte ouverte, organisée vendredi par la boulangerie biologique de Kervéguen, puisque Bénédicte et Jan Putzeys ont compté 600 visiteurs qui ont apprécié la visite du fournil, la fabrication de la farine à la meule en pierre, le marché extérieur de produits bio et les sculptures de Marc Morvan.

Jan et Bénédicte Putzeys les boulangers bio de Kervéguen, proposaient aux visiteurs de découvrir la fabrication du pain et de goûter aux différentes variétés qu'ils fabriquent. «**Ceux-ci sont au nombre d'une trentaine**» précise Bénédicte Putzeys qui assurait la visite des lieux. Parmi eux : pains à la farine de blé, de seigle ou de sarrasin, auxquels un savoir-faire et l'ajout d'ingrédients donnent un goût particulier d'épices, de pavot, de kamut, de noix, de miel... Le pain bio de Kervéguen ne contient aucun améliorant ni adjuvant, mais de la farine fraîche de la ferme de Kervéguen, du levain naturel, de l'eau de source et du sel de Guérande. Les pains biologiques au levain, cuits au feu de bois, sont donc obtenus par : «**l'activité spontanée et sauvage des ferments de la farine**». La boulangerie emploie huit personnes.

La ferme d'agriculture biologique de Kervéguen est exploitée par Youenn Le Gall qui y cultive quarante hectares de blé, sarrasin et épeautre (blé ancien) biologiques. Il gère également une meunerie à l'ancienne, où le grain est moulu à



Bénédicte Putzeys guidait les groupes de visiteurs dans sa boulangerie de Kervéguen, en commentant les différentes étapes de la fabrication du pain bio.

la meule de pierre. Le meunier fournit de nombreux boulangers bio jusqu'en Loire-Atlantique. Entre blé, seigle, sarrasin et épeautre, la meunerie produit environ 350 tonnes de farine par an.

A l'extérieur de la boulangerie se tenait un marché de produits bio : légumes, fruits, volailles, viandes, cidre... Ce marché a lieu chaque vendredi, de 16 h à 19 h. En juillet et

août, ces différents producteurs de produits bio se retrouveront chaque mercredi, à partir de 17 h, au marché d'été à Kerdévet.

Les sculptures géantes exposées par Marc Morvan ne pouvaient pas trouver un cadre plus idéal et symbolique qu'à Kervéguen, particulièrement le cochon mutant, et l'épeire (araignée) fabriquée principalement avec des godets de meu-

nerie.

La vente au public s'effectue au fournil «**Barabio**» de Kervéguen, les mardi et vendredi, de 14 h à 19 h, aux halles de Quimper les mardi, mercredi, vendredi et samedi, sur le marché de Kerfeunteun les vendredis, de 16 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.