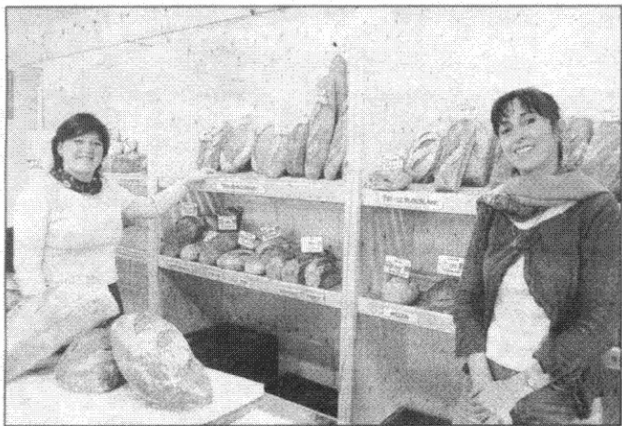


« Barabio » : la ferme a sa boutique à Kerfeunteun



● Sylvie accueille la clientèle de la nouvelle boulangerie « Barabio » de la ferme de Kerveguen de Bénédicte (à droite).

Bien connue des partisans du bio, la Ferme de Kerveguen à Ergué-Gabéric, distribuait exclusivement son pain et ses farines biologiques sur les marchés. Depuis moins d'un mois, Jan et Bénédicte Potzeys ont installé leur boutique avenue de la France Libre.

Sous la responsabilité de Sylvie, celle-ci dispose de l'ensemble d'une production certifiée « AB » (Agriculture biologique). Onze farines (blé, seigle, sarrasin) issues de la culture des 40 ha et moulues sur place à la pierre (et vendues en boutique) permettent d'élaborer une trentaine de pains différents et de viennoiseries cuits dans le fournil de la ferme. Bien sûr, l'eau provient d'une

source maison, le levain est naturel la farine est travaillée fraîche et le sel provient de Guérande. « Barabio » est également dépositaire d'autres produits bio dont les conserves de Coray, de Saint-Guénolé et autres jus de fruits de Riec et Plogastel. Dans un décor accueillant, le client peut également suivre en photos le processus de fabrication du pain de la ferme.

Boulangerie bio « Barabio » 98, avenue de la France Libre (angle de la rue de Montcalm). Ouvert du mardi au samedi, de 10 h à 13 h et de 15 h 45 à 19 h. Tél. 02.98.59.60.56 (également aux Halles Saint-François)