

# Découverte du pain bio et exposition à la boulangerie Barabio - Ergué-Gabéric

Ouest France, vendredi 13 juin 2008



Ce vendredi, de 15 h à 19 h, portes ouvertes au fournil, à la boulangerie biologique Barabio, et à la ferme de Kervéguen (entre la route de Coray et Kerdévot), avec une exposition « L'école à la découverte du pain », réalisée par les élèves venus cette année, en visite pédagogique, à la boulangerie Barabio. Parmi celles-ci, l'école maternelle du Rouillen.

Après avoir semé, à l'école, des grains fournis par Barabio, les élèves de grande, de moyenne et de petite section de l'école maternelle du Rouillen, ont visité tour à tour les installations de Kervéguen. Sur place, avec Bénédicte Putzeys, la patronne, les enfants ont suivi le parcours complet d'un grain de blé, du champ à la boulangerie, en passant par la meunerie. Aidé par un boulanger, chaque élève a ensuite mis la main à la pâte et fabriqué son propre pain, qu'il a récupéré cuit avant de quitter la boulangerie. Avec l'aide des enseignantes, le travail sur le bon pain s'est poursuivi en classe. Comme l'école du Rouillen, sept autres établissements, de Quimper, d'Elliant, de Plomelin, et de Langolen ont participé à la découverte du pain bio grâce à Barabio.

La ferme de Kervéguen cultive, depuis 1981 en agriculture biologique, blé, seigle et sarrasin. La production est moulue, par la meunerie, sur meules de granit. A côté, la boulangerie Barabio façonne ses pains à l'ancienne, au levain naturel, à l'eau de source et au sel de Guérande. Le pain est cuit au feu de bois. Beaucoup de choses à découvrir, ce vendredi, au fournil, à la boulangerie, à la ferme et à l'exposition, à l'occasion de ces portes ouvertes, ouvertes à tous.