Wie het Onze-Lieve-Vrouw-van-Lourdescollege van Edegem kent, weet dat deze school leerlingen klaarstoomt voor universiteit of hogeschool. Groot was dan ook mijn verwondering toen in het leerlingenkrantje van de school een oud-leerling liet weten dat hij in het Bretoense Quimper een molen en bakkerij uitbaatte. We zochten contact met oud-leerling Jan Putzeys (geboren in 1961) en vroegen naar zijn bakkersverhaal. Een boeiend verhaal, met de les dat wie zich 100% inzet tot prachtige resultaten kan komen of noem het gewoon passie.

6 bakkers werken 4 dagen per week in de bakkerij.

Vlaamse biobakker in Frankrijk

maar oorspronkelijk ingenieur bij een pakjesbedrijf

"Om te beginnen ben ik eigenlijk helemaal geen bakker: van vorming ben ik ingenieur en MBA (Leuven), en ben ik mijn carrière gestart bij FedEx in Brussel (1987)", steekt Jan van wal. "Na 2 jaar ben ik 'tijdelijk' naar Frankrijk vertrokken en heb er mijn toekomstige vrouw leren kennen. Die tijdelijke emigratie is uitgelopen en ik heb er een boeiende loopbaan gehad tot ik in 1999 besloot wat anders te willen doen dan pakjes transporteren." Jan Putzeys trok terug naar Brussel en ging aan de slag bij Citibank. "Twee jaar later hield ik het echter al terug voor gezien en ben ik met mijn familie naar Genève verhuisd om er een internetbedrijfje op te starten. Erg interessant, maar het gaf me weinig voldoening." In 2003 heeft Jan al zijn prioriteiten nog eens moeten herzien. "In plaats van mijn familie alsmaar achter mijn carrière te laten aanhollen besloot ik dat ik mijn familie op de eerste plaats moest komen. Bovendien had ik er genoeg van om voor een baas te werken en PowerPoint presentaties te geven."

3 soorten Bretoenen

Zijn echtgenote is Bretoens, en volgens Jan zijn er 3 soorten Bretoenen: diegenen die nooit vertrokken zijn uit Bretagne, diegenen die zijn teruggekomen naar Bretagne, en diegenen die nóg niet zijn teruggekomen naar Bretagne… "We zijn in 2003 met andere woorden terug naar Quimper getrokken en hebben hier een huis gekocht. Natuurlijk moest ik toen ook opnieuw een zinnige bezigheid zien te vinden. In dezelfde periode ben ik klant geworden bij een biologische boer-molenaar-bakker. Toevallig kwam ik in 2004 te weten dat die persoon de bakkerij wenste te verkopen. Ik zag mij helemaal niet als bakker, maar bij nader inzien bleken daar al 6 "echte" bakkers te werken, en had de zaak iemand nodig om zich te bekommeren om de organisatie, logistiek, verkoop,… En dat leek me wel wat…" De boer-molenaar-bakker waar Jan het over heeft, was al in 1984 met biologisch boeren begonnen. Later heeft hij er een kleine bakkerij bijgevoegd en nog later heeft hij de molen gekocht. De zaken gingen zo goed dat het hem allemaal teveel werd, en hij iemand zocht om de bakkerij over te nemen. "Het klikte tussen ons, en in maart 2005 hebben wij (mijn echtgenote en ik) de bakkerij overgenomen. Nu, 4 jaar later, kan ik me niet meer voorstellen ooit iets anders te willen doen…"

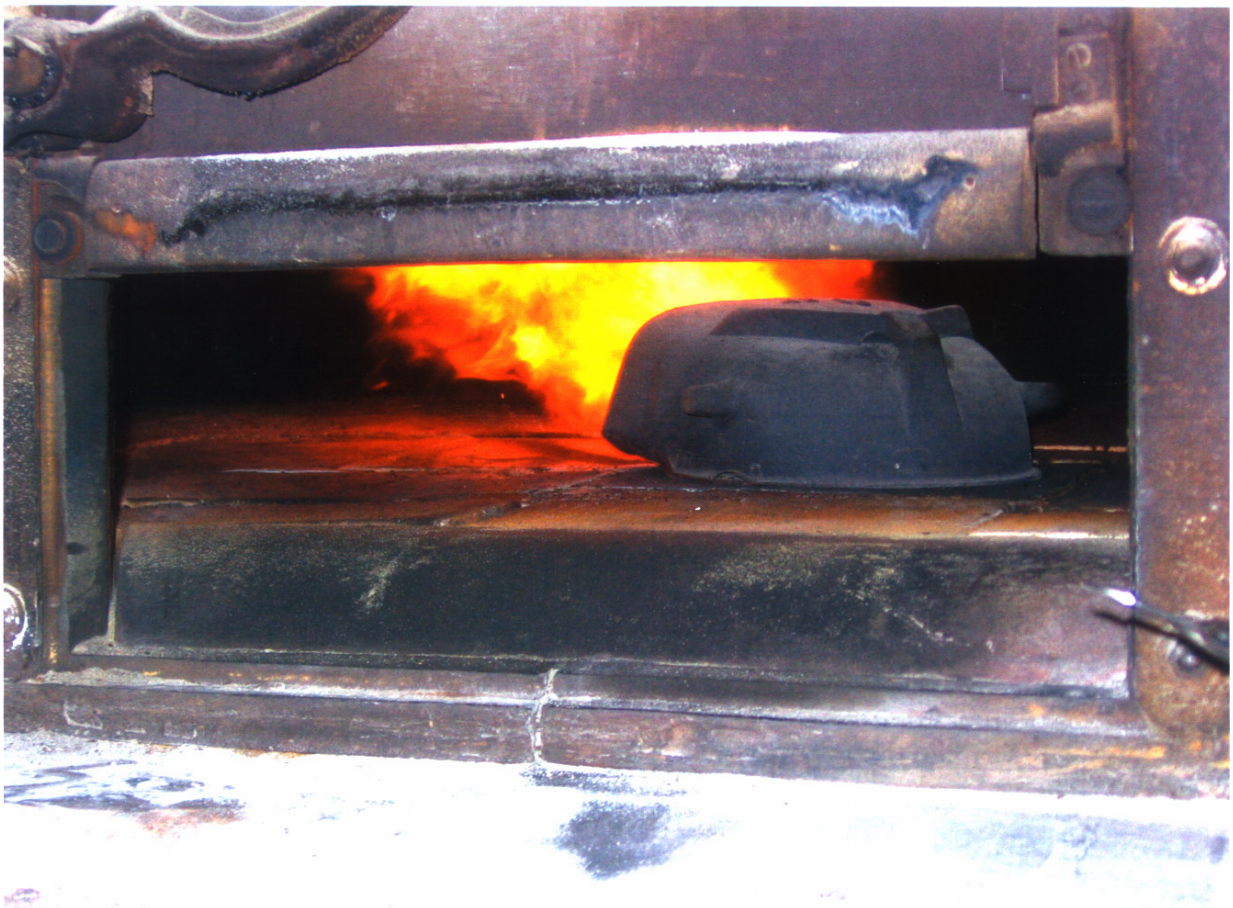
Over de bakkerij

"We zijn 100% biologisch, en proberen ook zo lokaal mogelijk te werken. Bloem komt dus uit de maalderij onder hetzelfde dak. We gaan gewoon halen wat we nodig hebben. Tarwe, rogge, boekweit, spelt en eenkoorn[1] worden traag en in één keer gemalen tussen molenstenen, en geven een heerlijke bloem. Daarvan gebruiken we per week zo'n 2000 kg om brood van te maken."

De bakkers moeten zich aanpassen aan de bloem en niet omgekeerd

In de bakkerij van Jan Putzeys worden uitsluitend zuurdesembroden gemaakt. "Bij ons komt geen gist binnen!", zegt hij trots, "en natuurlijk ook geen verbeteraars of andere toevoegingen. Brood wordt m.a.w. gemaakt van bloem, water en zeezout[2], punt. Daar voegen we eventueel zonnepitten, sesamzaad, lijnzaad e.d. aan toe voor onze granenbroden. Dat wil ook zeggen dat de bakkers zich moeten aanpassen aan de bloem (die haar karakter heeft naar gelang het jaar, de grond, de cultuur, …), en niet omgekeerd. Maar dat maakt het ook zoveel interessanter."

"De broden worden gebakken in ovens die we opwarmen met hout: één "four à gueulard" waar de vlam direct door de oven gaat, en één met een indirecte opwarming, waar de hete lucht boven en onder de oven gaat. Samen zo'n 25m^2."



Het brood wordt in 2 houtovens gebakken.

Verkopen

"Ongeveer de helft van de productie verkopen we zelf direct aan de klant: in de bakkerij zelf (die ligt in het midden van de biovelden), op enkele markten, in de "Hallen" en in een winkel in Quimper. De andere helft gaat naar speciaalzaken, hoofdzakelijk biowinkels van de Biocoopketen. En sinds vorige week leveren we ook één keer per week de centrale keuken van Quimper, die de scholen bedient. Die beginnen dus stilaan ook bioproducten aan te bieden in de kantines."

"We zijn, zoals eerder vermeld, met 6 bakkers, 3 verkoopsters, plus mijn vrouw en ik. De bakkers hebben een eigenaardige uurregeling: ze doen hun 35 uur (ah! De Franse 35 uur-week!) in 4 dagen (maandag, dinsdag, donderdag en vrijdag), waarvan één of twee nachten. Er is dan ook geen vers brood op maandag, donderdag en zondag, maar vermits zuurdesembrood gemakkelijk tot een week kan bewaard worden is dat geen probleem. Dat kan je natuurlijk niet met de Franse "baguette" die 's namiddags al droog is.

Meer info

Wie meer wil weten over deze onderneming kan surfen naar www.barabio.fr. Jan werkt (als hij tijd heeft) aan deze website, verre van volledig maar je mag Jan altijd mailen.

W. Geluyckens

(1) **Eenkoorn (Triticum monococcum)** is een diploïde tarwesoort met wilde en gecultiveerde varianten. De naam is afgeleid van de op de aarspil apart zittende graankorrels. Eenkoorn is een van de vroegst gecultiveerde soorten, maar wordt tegenwoordig nog zelden geteeld. De soort wordt gezien als voorloper van emmertarwe, spelt en gewone tarwe. De kafjes zijn net als bij de spelt vergroeid met de korrel. De vrucht is een graanvrucht. Eenkoorn werd al 7600 v.Chr. in Mesopotamië verbouwd. Resten van eenkoorn zijn bij de gletsjer-mummie Ötzi gevonden. In Zwitserland en andere gebieden wordt de soort weer op zeer bescheiden schaal geteeld voor de korrel. In Spanje wordt het onrijpe gewas als veevoer gebruikt. Eenkoorn stelt geen hoge eisen aan de grond en is resistent tegen vele schimmelziekten zoals moederkoorn, fusarium en wortelschimmels.

(2) **Het zout** dat gebruikt wordt is afkomstig uit Guérande (Bretagne). Dit stadje is beroemd om zijn zout. Deze delicatesse, met haar karakteristieke grijze kleur en grote kristallen, wordt nog steeds op een ambachtelijke manier gewonnen uit de duizenden zoutpannen die de streek telt. (www.seldeguerande.com)