

Les délicieux pains bio de Kervéguen



L'atelier pâtisserie a particulièrement intéressé les enfants.

Pour fêter ses 25 ans de pain bio, la boulangerie Barabio de Kervéguen ouvrait ses portes samedi dernier. La manifestation a attiré la foule. Tout d'abord à l'extérieur où se tenait un marché de produits bio et du terroir, une ferme pédagogique pour les enfants, le stand de l'association écologique l'Eau et la Terre, une buvette bio, une dégustation de crêpes. Le tout, dans une ambiance musicale assurée par de jeunes accordéonistes de talent.

À l'intérieur de la boulangerie, de très nombreux visiteurs ont suivi les intéressantes visites guidées Bénédicte Putzeys, depuis la meunerie où sont moulues, à la meule de pierre, les céréales bio produites sur la ferme de Kervéguen, jusqu'aux fournils

chauffés au feu de bois. Les ateliers pains et pâtisseries bio ont été pris d'assaut, en particulier par les enfants très intéressés par ces ateliers écologiques et gourmands.

La boulangerie De Kervéguen emploie six boulangers et produit plus d'une quarantaine de pains bio différents. Le dernier pain, créé récemment par l'équipe du fournil pour les 25 ans, est le bara tri bleud. C'est un pain, aux trois farines des trois céréales cultivées à la ferme, choisi par l'équipage de Tara parti le 5 septembre dernier de Lorient autour du monde.

La fête a continué par un repas animé de musique et de chants bretons, de musique et de danses irlandaises, ainsi que de rock.