

Barabio. La boulangerie fête ses 30 ans

Depuis trente ans, la boulangerie bio gabéricoise a toujours gardé le même esprit de fabrication : un pain 100 % biologique. Revenons sur son parcours, ses débuts, où la boulangerie s'appelait « Du grain au pain »...

Youenn Le Gall, Bénédicte et Jan Putzeys (de gauche à droite), fêtent les 30 ans de la boulangerie Barabio.



Une boulangerie qui recycle ses déchets, dont les produits sont tous certifiés d'origine biologique et fabriqués avec des matières premières venant des producteurs locaux, ça ne court pas les rues. Pourtant, Bénédicte et Jan Putzeys ont relevé ce challenge pour offrir aux Gabéricois des produits bons pour la santé et l'environnement. La boulangerie Barabio, « Du grain au pain », de son premier nom, a été créée en 1984 à l'initiative de Youenn Le Gall, qui, en reprenant la ferme familiale de Kervéguen, eut cette idée audacieuse. Rejoignant l'association des

Brezhonegerien Leston'n, qui fête aussi son trentenaire cette année, Bénédicte et Jan Putzeys font la rencontre de Youenn Le Gall. En 2005, il leur passe le relais et depuis, le couple œuvre dans une perspective similaire : travailler le pain au levain naturel, avec des produits d'origine biologique, sans adjuvants. Le pain Barabio, les viennoiseries mais également les farines de la ferme de Kervéguen sont disponibles à la boulangerie, dans des magasins biologiques du Finistère et du Morbihan mais également aux Halles de Quimper. Des visites sont organisées pour

permettre aux adultes et aux enfants de découvrir les différents procédés d'élaboration des produits de la boulangerie. Ces visites, organisées les mardi et vendredi matin, commencent par la découverte de la ferme, puis de la meunerie, où les visiteurs s'initient à la mouture. Enfin, ils se rendent à la boulangerie où ils peuvent créer leur propre pain, qui sera cuit et pourra être récupéré dans l'après-midi.

▼ Pratique

Barabio, Kervéguen, à Ergué-Gabéric, tél. 02.98.59.60.56.