YOUENN LE GALL, BIO PAR NATURE

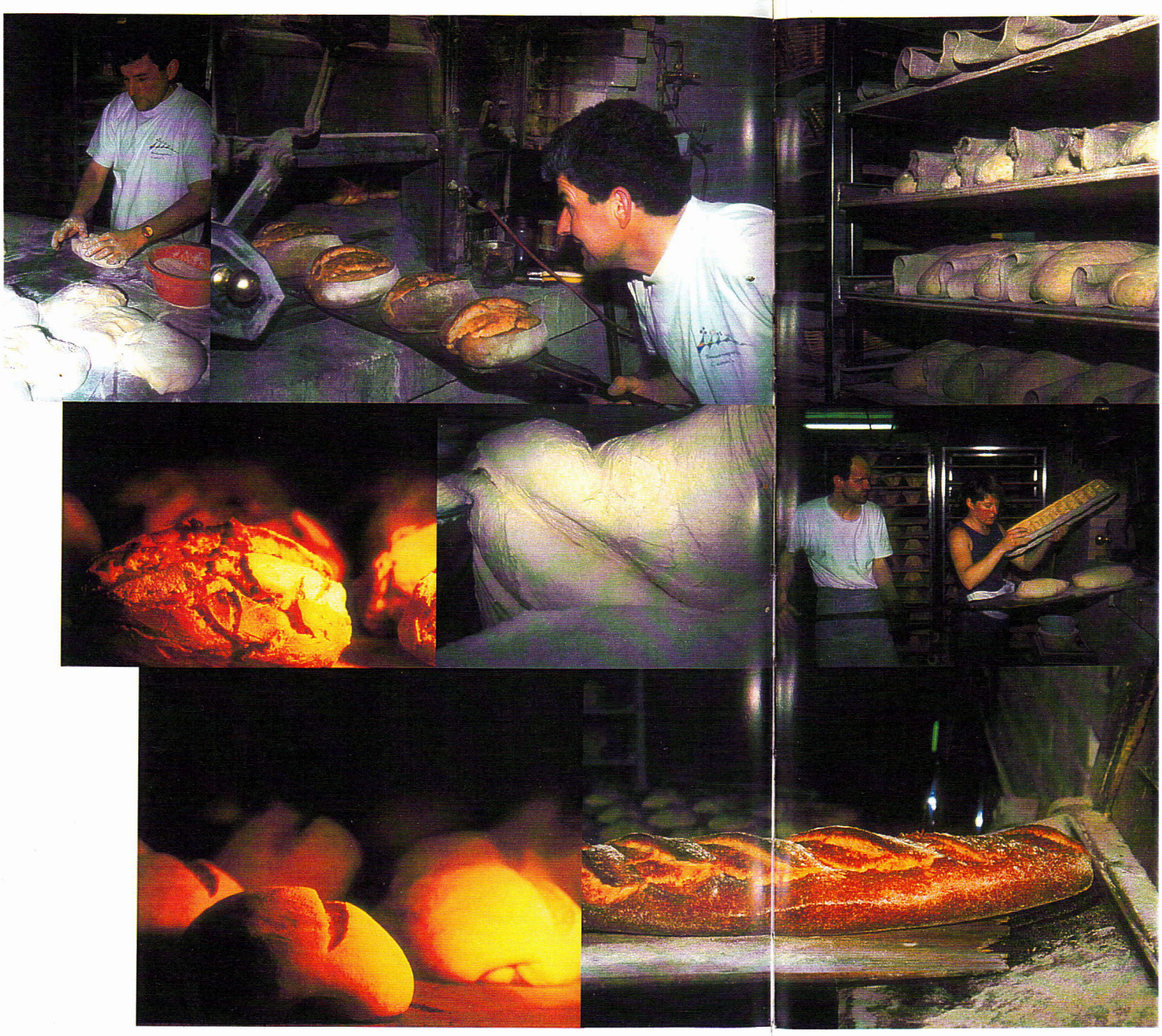
Dans la ferme boulangerie " Du grain au pain " de Youenn Le Gall, la porte est toujours grande ouverte, la transparence est un des mots d'ordre de ce producteur. Les champs où sont cultivées les céréales sont situés tout autour du fournil et les meules de pierre qui transforment en continu ces grains biologiques en diverses farines sont à quelques mètres des pétrins.

Cette chaîne, sans maillons extérieurs pour mieux maîtriser la qualité donnera à la sortie des fours à bois, issu de l'entretien de la ferme lui aussi, les plus beaux pains que les connaisseurs de toute la région s'arrachent sur les marchés ou directement à la ferme.

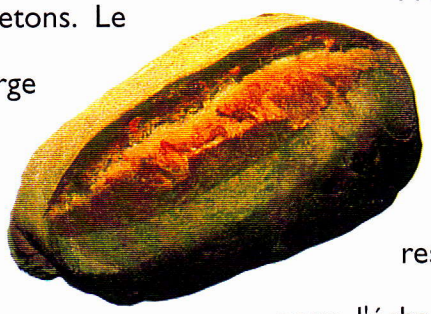
Depuis 1984, la production voisine avec le magasin de vente, la démarche de Youenn Le Gall consiste à faire participer le consommateur, le rendre acteur de son alimentation et non plus consommateur forcené. Youenn aime mettre en phase l'environnement et l'esprit, le corps et la pensée, le mode alimentaire étant un lien fondamental, la façon de se nourrir révèle une ligne de conduite.

Pétri de traditions mais homme de son temps, Youenn reprend en 1984 la ferme de vaches laitières de ses parents, une rencontre importante va orienter ce jeune agriculteur vers une activité de boulangerie biologique. Son amour pour sa terre natale, son perfectionnisme et son entêtement vont vite le conduire à agrandir l'exploitation pour mener à bien sa mission d'évangélisateur de la culture et de l'alimentation biologique. En fervent adepte de la communication et de l'échange, il souhaite faire profiter à tous des cultures de qualité de cette terre bretonne si généreuse. Sans engrais, ni désherbants, l'homme travaille au naturel dans la nature, dans ce souci de vérité et de respect de l'environnement, il laisse ses céréales pousser au rythme des éléments et des saisons.

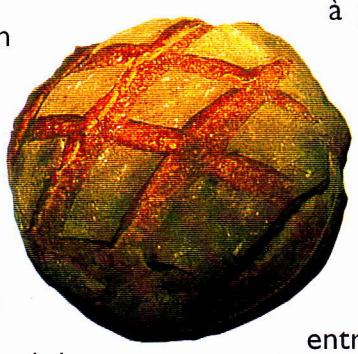
La transformation en farine est également dictée par les mêmes préceptes, les grains sont écrasés par une meule de pierre en évitant l'échauffement, conservant ainsi leurs éléments nutritifs et les ferments naturels. Une farine intégrale naîtra de cette opération, tous les éléments du grain seront préservés, lui conférant sa richesse particulière en protéines, vitamines, minéraux et oligo-éléments.



Les différents pains sont fabriqués à la main dans une atmosphère de blancheur immaculée, pétris, moulés et déposés en pannetons. Le mardi et le vendredi, on charge les deux fours du bois des futaies environnantes, un " gueulard ", sorte de bouche à feu, propulse la flamme à l'intérieur de l'immense foyer, pour que les pierres atteignent 240°C. Là, plus de temps à perdre pour enfourner toutes ces belles miches rondes et blanches, un coup de lame et les voici parties pour se faire dorer.



Le pain de Youenn Le Gall n'est pas une denrée qu'on achète à la sauvette pour compléter le dîner, c'est un mets à part entière, celui qu'on a choisi pour sa forme, son goût et son odeur. Chaque pain nous livre ses secrets si on prend le temps de le connaître et de l'apprécier, le respect de son origine et de la démarche qui l'a engendré nous ramène aux sources ; du produit mais aussi de notre propre rapport avec la nature.



Quelle chance de ne pouvoir parler la bouche pleine, la mastication nous incite à la réflexion et à la méditation, nous pousse à comprendre cette nature qui sait donner tant à ceux qui prennent le temps de la respecter.

Présent à chaque étape de la culture et de la fabrication, Youenn est un homme bien occupé, mais il prendra toujours le temps de respirer l'air du temps, son goût pour l'échange le rend accessible à chacun pour expliquer sa démarche et mettre en avant l'importance pour l'humain de savoir prendre en main son alimentation et son mode de vie sans précipitation et avec une saine curiosité.

Youenn le Gall ressemble à un de ces chevaliers des légendes celtes, toujours prêts à prendre le temps à bras le corps pour tirer les leçons de la nature et des époques. La terre bretonne peut se rassurer, tant que les gens de son espèce veillent, le patrimoine naturel est entre de bonnes mains et sa transmission par le partage du pain nous ramène à quelques mythes fondateurs de notre culture.

Pains "Du grain au pain"

La ferme

Kerveguen-Ergué-Gaberic

Tél. 02 98 59 60 56