

## Portes ouvertes pour les 25 ans de pain bio à Kervéguen



*Samedi, M. et Mme Putzeys et Youenn Le Gall accueilleront les visiteurs à la manifestation qui marquera les 25 ans de pain bio à Kervéguen.*

Samedi 3 octobre, à partir de 16 h, la ferme et la boulangerie Barabio organisent une opération portes ouvertes pour fêter les 25 ans de fabrication de pain bio à Kervéguen.

De 16 h à 19 h, marché de produits bio et du terroir, buvette, crêpes, dégustations, ferme pédagogique, animations enfants, expositions, visite du fournil. La boulangerie Bio propose également un atelier pain et un atelier pâtisserie sur inscriptions (2 €, places limitées, tél. 02 98 59 60 56). Suivra une soirée festive avec repas (8 € sur réservation) et animations : kan ha diskan avec Billon - Kergourlay, Caradec - Huellou, du rock avec Ola'h, de la musique et des danses irlandaises avec Bol d'Eire.

C'est en 1984 que Youenn Le Gall a créé à Kervéguen le pain nouveau. Du pain bio, au levain naturel, à l'eau de source, au sel de Guérande, cuit au feu de bois. Il propose dix sortes de pains différents. Aujourd'hui, Youenn Le Gall produit des céréales bio, sur la ferme de Kervéguen, et la boulangerie est dirigée par Bénédicte Putzeys. S'il y a plus de quarante sortes de pains, façonnés par une équipe de six boulangers, rien n'a vraiment changé. Les pains sont toujours faits de farine fraîche, d'eau de source, de levain naturel, de sel de Guérande, et cuits dans des fours chauffés au bois. Le pain de la ferme est reconnu pour être excellent, et il se conserve longtemps.