Ergué-Gabéric

Portes ouvertes à la boulangerie et à la meunerie de Kervéguen

La boulangerie et la meunerie bio de Kervéguen organisaient, vendredi dernier, une opération portes ouvertes. Les nombreux visiteurs ont apprécié la visite du fournil et la fabrication de la farine à la meule en pierre.

Jan et Bénédicte Putzeys, qui ont repri la boulangerie bio de Youenn Le Gall à Kervéguen, proposaient aux visiteurs de découvrir la fabrication du pain bio et de goûter aux différents pains qu'ils proposent. Ceux-ci sont au nombre d'une trentaine : pains à la farine de blé, de seigle ou de sarassin auxquels un savoir faire et l'ajout d'ngrédients donnent un goût particulier d'épices, de pavot, de kamut... Le pain bio de Kervéguen ne contient aucun améliorant ni adjuvant, mais de l'eau de source et du sel de Guérande. Les pains biologiques au levain, cuits au feu de bois, sont donc obtenus par l'activité spontanée et sauvage des ferments de la farine.

Youenn Le Gall cultive quarante hectares d'agriculture biologique et gère une meunerie à l'ancienne, où le grain est moulu à la meule de pierre. Il fourni de nombreux boulanger bios jusqu'en Loire Atlantique. Entre blé, seigle, sarassin et epeautre (blé ancien), la meunerie produit environ 350 tonnes de farine par an. Les céréales proviennent de la ferme de Kervéguen, ou d'agriculteurs bios avec une traçabilité assurée. Youenn Le Gall explique que curieusement « **la consommation de produits bios est en augmentation en France alors que la production diminue.** » La raison est l'arrivée sur le marché français de nombreux produits de Chine et des pays de l'Est.

Chaque vendredi, de 15 h à 19 h, un marché de produits bios, légumes, fruits, volailles, viandes... se tient également à Kervéguen.

La vente au public s'effectue à la boulangerie « Barabio » de Kervéguen, les mardi et vendredi, de 14 h à 19 h, aux halles de Quimper les mardi et vendredi, de 10 h à 19h, les mercredi et samedi, de 8 h 30 à 19 h, sur le marché de Kerfeunteun les vendredis, de 15 h à 19 h, et sur le marché de Trégunc, les mardis de 16 h à 19 h. Le « Barabio », tél. 02 98 59 60 56.

Youenn Le Gall, Jan et Bénédicte Putzeys ouvraient les portes, vendredi dernier, de la boulangerie et de la meunerie bio de Kervéguen.