BARA BIO, la saveur retr

Depuis le début des années 80, la ferme bio de Kerveguen, à Ergué Gabéric, fabrique du pain au levain, cuit au feu de bois. Bara Bio, qui a repris recettes et savoir-faire depuis deux ans, a élargi la gamme aux gâteaux et viennoiseries.

Le pain bio à Ergué Gabéric, c'est déjà de l'histoire ancienne ! "*J'ai repris la ferme familiale en 1981*", se souvient Youenn Le Gall. L'exploitation est petite et l'idée est de valoriser au mieux les produits, en optant pour le bio et en transformant et vendant sur place. "*Mes parents étaient producteurs de lait. J'ai un temps pensé à la viande bovine, avant d'entamer une formation pour faire du porc*". Mais une rencontre avec sa future compagne en décidera autrement : ce sera une ferme céréalière et du pain, une production dans laquelle elle s'était lancée sous statut associatif en Loire Atlantique. Le four est bientôt monté et l'aventure peut commencer. "*Nous avons fait le choix d'un pain à l'ancienne, au levain, sans aucun additif et cuit au feu de bois*".

UN ESPRIT À PRÉSERVER

Le succès est immédiatement au rendez-vous et nécessite, très vite, une première embauche. Au fil des ans, l'exploitation s'étend, passant de 15 à 40 hectares, et la boulangerie croît au même rythme, obligeant Youenn à un double statut, d'agriculteur et d'artisan employant, au final, une petite dizaine de salariés. Une dimension qui le dépasse. "*Je n'avais plus de plaisir à tout faire*". Après avoir cherché, en vain, un responsable pour la boulangerie, il se décide à la céder, ne souhaitant garder que l'exploitation et la meunerie.

Et c'est par hasard qu'il rencontre Bénédicte et Jan Putzeys, installés à Elliant. "*Nous suivions les mêmes cours de breton*, se souvient Bénédicte. *Et c'est au pot de fin d'année qu'il m'a parlé de son affaire*". Douarneniste mariée à un belge, la jeune femme est revenue depuis peu en Bretagne et, après avoir mis sa carrière professionnelle entre parenthèses le temps d'élever ses enfants, c'est en couple que ces deux ingénieurs cherchent une entreprise à reprendre. "*Nous ne connaissions rien à la boulangerie ni à l'agriculture bio mais le projet nous a immédiatement séduit*". Youenn, qui tient avant tout à ce que l'esprit de l'entreprise soit préservé, est rassuré et le changement de propriétaires se fait au 1er mars 2005.

DES INGRÉDIENTS NATURELS

A Bara Bio, le pain est naturel. "*Nous n'utilisons que de la farine bio, du sel gris de Guérande et de l'eau de source*", indique Bénédicte. Le blé, le seigle et le sarrasin proviennent de la ferme voisine de Youenn, l'épeautre de Bretagne, l'engrain, une variété de blé sauvage, du Loiret. Toutes les céréales sont broyées à la meunerie voisine. "*Après avoir été trié et nettoyé, le grain est écrasé, avec son germe, entre deux meules de granit, ce qui permet de préserver au maximum ses qualités nutritionnelles*". La farine est fabriquée en flux tendu, au fur et à mesure des besoins, ce qui lui évite de s'oxyder.

Bara Bio utilise plusieurs types de farines de froment : T65, la plus blanche, T80 pour un pain semi-complet, T110, une farine complète. "*Elles sont obtenues par un passage sur des tamis différents, qui vont retenir une partie du son*, indique Bénédicte. *La farine intégrale, T150, n'a pas été tamisée*".

De gauche à droite : Bénédicte et Jan Putzeys et Youenn Le Gall dans le magasin Bara Bio du fournil de Kerveguen, à Ergué Gabéric.

Durant l'été, Bara Bio est présent tous les mercredis soirs au pied de la chapelle de Kerdévot, pour un marché de producteurs.

Venir acheter son pain une à deux fois par semaine au fournil de Bara Bio est aussi l'occasion de jeter un œil sur les parcelles de la ferme de Kerveguen. Ici, du sarrasin en fleurs.

ouvée du PAIN d'antan

Plutôt que d'utiliser de la levure, un seul type de bactéries, Youenn a décidé, dès l'origine, de travailler avec du levain naturel. "*Plus capricieux que la levure, il complique le travail du boulanger mais le rend aussi bien plus passionnant*, précise Bénédicte. *Et il rajoute du goût au pain*". Moins alvéolé, le pain rassit moins vite et se conserve sans difficultés pendant une semaine. "*C'est économique : c'est un produit qui nourrit vraiment et dont on ne jette rien*".

REDÉCOUVRIR LES SAISONS

"*Mon objectif était de rester dans quelque chose de vrai*, résume Youenn. *Ne jamais rajouter de produits chimiques ou d'améliorants*". Un esprit que cultivent aussi Bénédicte et Jan. "*Et si le pain est différent d'une fois sur l'autre ou d'une saison sur l'autre, nous prenons le temps d'expliquer pourquoi au client : le levain ne se comporte pas de la même façon suivant la météo, le blé est différent d'une récolte à l'autre*". C'est aussi cette volonté de coller à la nature qui les a poussés à lancer les brioches de saison. "*Et, quand la saison est finie, il n'y a plus de brioche. Comme il n'y a plus de tartes aux pommes à compter de fin mai, en attendant la nouvelle récolte. Ou plus de fromage en ce moment, le temps que les vaches vêlent et que la production laitière reparte*". Un contact avec la nature que les Putzeys aimeraient que leurs clients se réapproprient. "*Les gens en arrivent à oublier que ce qu'ils mangent vient de la terre*".

UNE LARGE GAMME DE PAINS

Bara Bio propose une large gamme de pains, dont une série au froment agrémentés, au choix, de noix, de graines de lin et tournesol, sésame ou pavot. On y trouve aussi du pain de seigle et froment, de sarrasin et froment, d'épeautre, un blé ancien, ou, plus exotique, de khorasan, une céréale ancienne venue d'Egypte. Les curieux se laisseront tenter par le pain melen, au potimarron, le pain à la tomate ou la brioche d'été, mélangeant abricots et herbes, avec une note prédominante de menthe. Les nostalgiques, eux, choisiront plutôt un pain noir à l'ancienne, au seigle intégral, qui se marie si bien avec les huîtres ou la graisse salée ! Et les gourmands opteront pour le barados, un pain semi-complet avec amandes, noisettes et raisins, pour des viennoiseries, des sablés ou un gâteau breton. A Bara Bio, il y en a vraiment pour tous les goûts !

Chantal Pape

Bara Bio propose de la farine de froment, de sarrasin et de seigle en provenance de la ferme bio voisine, mais aussi de la farine d'épeautre, d'engrain et de khorasan.

Au fournil d'Ergué Gabéric, on peut aussi trouver une large gamme de produits bio.

En pratique :

Vous pouvez trouver toute la gamme de pains Bara Bio :
- au fournil le mardi et le vendredi, de 14h à 19h,
- dans le tout nouveau magasin de Kerfeunteun, à Quimper,
- aux halles de Quimper les mardi, mercredi, vendredi et samedi,
- sur les marchés bio de Trégunc et Kerfeunteun,
- et dans les magasins bio de Carhaix, Châteaulin, Châteauneuf du Faou, Concarneau, Douarnenez, Ergué Gabéric, Pleyben, Pont l'Abbé, Quimper, Rosporden, Lanester, Lorient et Vannes.

Détails sur le site www.barabio.fr