Ergué-Gabéric

Vente directe (2/4). Barabio: trente ans de pain bio

Barabio fête cette année ses trente ans. Elle reste fidèle à ses principes: privilégier les circuits courts d l'approvisionnement à la distribution.

Dernière mise à jour : 07/05/2014 à 10:32

J'aime Partager Tweeter 5 g+1 0

Quatre cuissons sont réalisées par semaine.

Par Adèle Morlet

Se rendre au fournil de Barabio un mardi après-midi est un supplice pour les papilles. Ca sent terriblement bon et la variété des pains et pâtisseries rend le choix très difficile. Les clients ne s'y trompent pas: leur nombre croît d'année en année. La petite boulangerie créée par Youenn Le Gall en 1984 a bien grandi. A l'époque, seuls les membres de l'association Ar bara nevez peuvent manger ce pain bio, cuit à la ferme. En échange, ils donnent un coup de main pour faire des fagots de bois ou pour la cuisson. Youenn Le Gall commence ensuite à vendre aux halles. La vente de pains prend de l'ampleur.

Restauration collective

En 2005, Youenn Le Gall vend la partie boulangerie à Jan et Bénédicte Putzeys. L'agriculteur se concentre sur ses 33 hectares de blé, seigle, sarrasin, épeautre, engrain… qu'il transforme toujours en farine bio (la farine de Kerveguen). Barabio s'approvisionne exclusivement auprès de Youenn Le Gall. Quatre boulangers façonnent les pains et pâtisseries quatre jours par semaine.

« On utilise cette farine fraîche, du levain naturel, de l'eau et du sel de Guérande. Un point, c'est tout. Notre pain se conserve mieux, a un indice glycémique plus bas, permet une meilleure assimilation des sels minéraux… », détaille Bénédicte Putzeys. Barabio vend sa production dans sa boulangerie d'Ergué-Gabéric, sa boutique de Kerkeunteun, aux halles, sur les marchés, dans les magasins bio, en restauration collective… La boulangerie bio est ainsi devenue l'une des plus importantes de Bretagne.

Pratique. Vente au fournil d'Ergué-Gabéric le mardi et vendredi après-midi, à la boutique de Kerfeunteun tous les jours, aux halles de Quimper, au marché bio de Kerfeunteun le vendredi…

» Ergué-Gabéric, 29