L'ancien pharmacien a changé de vie et fait du pain au feu de bois en Centre-Bretagne

A Bulat-Pestivien, au sud de Guingamp, Mikaël Charmeil propose des ateliers de boulangerie à l'ancienne. Il cultive son blé avec des chevaux et cuit son pain au feu de bois.

*Direction la **ferme Ma Zadoù**, à **Bulat-Pestivien** (Côtes-d'Armor / Bretagne), où **l'ancien pharmacien Mickaël Charmeil** a changé de vie pour vivre plus près de la nature. Il cultive son blé avec ses chevaux et cuit son pain au feu de bois.*

*Pétrissage, façonnage, cuisson… Mikaël Charmeil maîtrise ces savoirs sur le bout des doigts. Il propose de les découvrir dans sa **ferme de Bulat-Pestivien.***

*Le paysan boulanger est installé depuis fin 2019. Ce docteur en pharmacie a tout plaqué pour reprendre la ferme de son arrière-grand-père. D'où le nom de **ferme Ma Zadoù** (ferme de nos ancêtres en breton).*

Vivre simplement

Mikaël a adopté un mode de vie simple. À 33 ans, il vit comme autrefois, se déplace seulement à vélo ou en charrette et cultive son blé avec ses chevaux de trait.

En changeant de vie, il a passé un diplôme en lycée agricole et un **CAP boulanger**. Mais il n'était pas en accord avec les procédés enseignés. « Je viens du monde de la santé. Hippocrate disait que l'alimentation est la première médecine. Mais le pain qu'on nous apprend à fabriquer est mauvais pour la santé », affirme-t-il.

Le jeune homme a donc mis toutes ses connaissances en pratique pour élaborer du pain de qualité. Il en produit désormais pour sa consommation personnelle. Et pour en distribuer à son voisinage.

« C'est une forme de troc. Je donne du pain, je rends des services. En retour, une voisine me faisait par exemple mes lessives cet été, quand j'étais très occupé à la ferme. »

Il cultive son blé de variétés anciennes sur ses terres, aidé par ses chevaux de trait. **C'est en charrette** qu'il emmène ensuite sa récolte dans un **moulin à meule de pierre**. Il lui faut trois heures pour parcourir les 19 km de route.

Activités de découverte

Le rythme de sa ferme, Mikaël le fait découvrir. Il propose des séjours de déconnexion et des journées de transmission de savoir-faire.

Comptez 50 euros par personne pour une journée pain, et 10 euros supplémentaires pour préparer une pizza maison pour le déjeuner.

« Le pain est un symbole universel »

Tout au long de la journée, vous fabriquerez votre pain avec la farine de Mikaël. « Cet atelier donne un cadre pour échanger, puisque le pain est un symbole universel », souligne le paysan boulanger.

Les participants repartent le soir avec leur production, un peu de levain et beaucoup de conseils et connaissances. Prêts à reproduire leur découverte à la maison. Et devenir autonomes.

Êtes-vous prêt à préparer votre propre pain ?

Pour découvrir toutes les propositions de Mikaël, rendez-vous sur fermemazadou.bzh. Les ateliers pain sont aussi disponibles sur la plateforme wecandoo.fr Contact : 06.31.30.93.80.

ACTU.FR – 9 déc 2022 - https://actu.fr/bretagne/bulat-pestivien_22023/lancien-pharmacien-a-change-de-vie-et-fait-du-pain-au-feu-de-bois-en-centre-bretagne_55832460.html

