

> Landivisiau

En flânant sur le marché. Pains bio Le Signor

Publié le 30 juillet 2014



Victor vante le contenu de ses pains spéciaux.

Depuis bientôt huit ans, Yves Le Signor a ouvert sa boulangerie, 4, impasse des Écureuils, où il fabrique des pains biologiques et des pâtisseries. Parmi les quatre salariés que compte l'entreprise, Victor tient, chaque mercredi, l'étal sur le marché de Landivisiau.

Des pains aux noms évocateurs

Avec sa gentillesse et sa façon habituelle, Victor explique inlassablement les qualités du pain au petit épeautre, les composantes du fleuron de la boulangerie, le Tuchen Kador, les six céréales qui entrent dans la composition du pain des Barricades ou encore ce qui se cache derrière les trois lettres CNC (Curcuma - Noisettes - Cranberries), dernier né de la liste des pains. Au rang des pâtisseries, cookies, rochers coco, brioches et gâteaux bretons attisent également les gourmandises. Visiblement, si l'on en juge par la file d'attente qui se dessine chaque mercredi, les affaires vont bien et les projets abondent. « Courant septembre, l'embauche d'un compagnon pâtissier permettra d'agréments la gamme des pains et des pâtisseries 100 % certifiées bio, en attendant d'obtenir, sous peu, la labellisation Bio Cohérence, marque de filière garantissant des produits bio répondant à des critères exigeants », précise Victor.