Le gwell

Qu'est-ce que c'est ?

Le Gwell est une recette de gros-lait, un produit typique fabriqué à partir du lait entier de vaches de races bretonnes. Sa spécificité est d'être produit à partir d'un levain fermier, le seul levain naturel persistant encore en Bretagne pour la fabrication d'un produit laitier fermier.

Le Gwell est préparé à partir du lait pasteurisé à 85°-90°C puis refroidi à 30°C, auquel on mélange une fraction du gros lait de la fabrication précédente (environ 10% du volume) ; un extraordinaire ferment lactique naturel ! Après trois à cinq heures de temps de prise en étuve à 30°C environ, il est mis au frais, prêt à être dégusté. Le produit présente alors une texture onctueuse, crémeuse, et un goût frais et acidulé.

On peut consommer le Gwell avec des galettes de blé noir ou en dessert, nature, avec du miel ou de la confiture...

Un produit traditionnel de Bretagne

On pense que cette recette est plutôt issue du Pays de Douarnenez, et plus généralement de tout le Finistère. En réalité, selon certains témoignages, le gros lait se fabriquait un peu partout en Bretagne, davantage prisé sur les côtes bretonnes que dans les terres où il était peu connu.
Dans les années 1980, après que le gros-lait ait été progressivement abandonné, de nouveaux installés en Bretonne Pie Noir retrouvent la recette de ce gros-lait fermenté traditionnel typique de la Bretagne.

Selon les terroirs de Bretagne, on appelait le gros-lait *laez-goell, laez-hir, laez-téo...*

Le Gwell® est une marque déposée depuis 1999 à l'INPI par l'Union Bretonne Pie Noir. Le terme signifie **« le meilleur »** en breton, et rappelle également le mot Goell qui signifie **ferment** en breton.

Un projet européen pour développer le Gwell

La Commission Européenne a lancé en 2014 une action préparatoire sur l'utilisation des ressources génétiques végétales et animales négligées dans l'agriculture des 28 pays de l'UE. C'est dans ce cadre qu'en 2016, la Commission a sélectionné à travers toute l'Europe quatre projets de valorisation économique de ces ressources génétiques rares afin de les soutenir financièrement sur une période de deux ans ; le projet Gwell a ainsi été retenu.

L'objectif de ce projet : initier un travail permettant de faire collaborer producteurs et chercheurs pour mieux connaître le ferment à l'origine du Gwell , sécuriser sa production et ainsi être en mesure de développer le produit et la démarche de qualité autour de sa fabrication.

Ils - elles produisent du Gwell !

- **CARMES Yannig** - l'Isle
  29410 PLOUNEOUR MENEZ ☎ 02.98.78.02.61
- **CLOZEL Yann** - Runfaouès
  22420 LE VIEUX MARCHE ☎ 02.96.38.87.35
- **Ferme Le Bois Joubert** - 44480 DONGES
  ☎ 02.40.45.73.44
- **Ferme de Logodec** - 56330 PLUVIGNER
  ☎ 02.97.59.00.86
- **Ferme de Suscinio** - Kerviliguet - 56370 SARZEAU ☎ 06.60.73.59.12
- **Ferme le Buis Sonnant** - Kerléo -22110 PLOUGUERNEVEL ☎ 07.81.31.25.28
- **GAEC des 7 chemins** - Le Bas Gué -44630 LE DRESNY-PLESSE ☎ 02.40.51.98.47
- **GAEC Lait Hautchamp** - Les Vignes 56840 ILE D'ARZ ☎ 02.97.44.33.48
- **La Grange paysanne de l'Oust** - La Tertrais- 56120 LANOUEE ☎ 02.97.75.41.84
- **HUIBAN Thierry** - Bercharles - 29510 EDERN - ☎ 02.98.57.95.84
- **ILPIDE Charly** - Ferme de Saint Joseph - 29710 PEUMERIT- ☎ 02.98.82.90.70
- **LE ROUX Vincent et Gwenn** - Ferme de La Trinité - 56530 QUEVEN ☎ 02.97.02.68.65
- **PERHERIN Carole** - Kerham - 29770 CLEDEN CAP SIZUN ☎ 02.98.70.38.73
- **PETILLON Christophe** - Poul Parcou - 29510 LANGOLEN ☎ 02.98.66.80.20
- **ROYANT Bruno et Van MEUWEN Valérie** - LD Boscao - 29390 SCAER ☎ 02.98.57.61.14
- **TOUCHAIS Eglantine** - La Claye - 35120 LA BOUSSAC ☎ 02.99.80.70.53

UNION EUROPÉENNE
Région BRETAGNE