

TEL15/10/16

Écomusée. La carte de l'intégration

Cette année encore, l'écomusée de Saint-Dégan a noué un partenariat avec la Ferme du printemps, à Auray, dans le cadre de la Semaine du goût (du 10 au 16 octobre). Ainsi, tous les matins de la semaine, les participants, accompagnés de Betty, stagiaire à la ferme du printemps, et Aurélie, médiatrice à l'écomusée, ont participé à la réalisation des repas, de l'entrée au dessert, destinés à être pris en commun. Dès lundi après-midi, les participants se sont rendus à l'écomusée pour expérimenter le pressage des pommes à l'ancienne. Après avoir été au Verger conservatoire ramasser des pommes, les laver, les broyer et les presser, chacun a pu goûter le jus de pomme frais et le comparer avec un jus de pomme du commerce.



Pauline et Serge, salariés de la Ferme du printemps, ont aidé les participants à préparer à manger.

Notions d'équilibre alimentaire
Mardi, Anne Talidec-Danion, diététicienne nutritionniste, est intervenue autour de l'assiette. Le temps de son intervention, des notions simples d'équilibre alimentaire ont été évo-

quées : comment structurer un repas, quels sont les différents groupes d'aliments, le tout en lien pour garder une bonne santé et sans oublier la notion de plaisir. Pour conclure la semaine, les participants

de la Ferme du printemps sont tous invités à l'écomusée dimanche, à l'occasion de la Fête de la pomme, pour voir le pressage des pommes avec le grand broyeur, actionné par un cheval de trait, et le pressage à la paille.