

Pour la BPGO, Philippe Puren, ancien directeur, Nicolas Tesson, conseiller, Franck Berson ; et pour l'écomusée, Patrick Le Bourhis, Pierre Godefroy, trésorier, et Michel Le Scouarnec, administrateur.



**BREC'H**

# Saint-Dégan : un chèque de soutien de 4 000 €

L'écomusée de Saint-Dégan a reçu un soutien de poids, samedi, lors des Journées du patrimoine.

● Samedi matin, à l'écomusée de Saint-Dégan, à l'occasion des Journées du patrimoine, Patrick Le Bourhis, président de l'association Nature et traditions du pays d'Auray, a reçu un chèque de 4 000 € des mains de Franck Berson, directeur de l'agence d'Auray de la Banque

populaire Grand ouest.

Cette somme a été allouée par la Fondation BPGO en soutien à « l'Attraction Cheval », fil rouge des animations de cette année, « qui rentre tout à fait dans le cadre des initiatives encouragées en termes de culture, de patrimoine, de développement durable et de solidarité », a résumé le directeur.

### **Assurer la pérennité de Saint-Dégan**

Marie-Odile Hubaud, salariée de l'association, a brièvement rappelé les objectifs de l'écomusée, fondé il y a 50 ans pour préserver la mémoire de la vie rurale jusqu'aux années 50. Elle a évoqué le travail effectué cette année autour du cheval, en lien avec les lycées agricoles et les agriculteurs locaux, qui a abouti à la réalisation d'un documentaire, « Cultiver l'expérience »,

qui sera projeté le 6 novembre au cinéma Ti Hanok. 30 toiles du peintre rural Lucien Pouëdras sur ce thème constituent l'exposition permanente de cette saison.

Patrick Le Bourhis a chaleureusement remercié les donateurs pour « cette manne financière qui arrive à point dans une période difficile, pour nous aider à passer le cap ». Les projets à court et moyen terme concernent la rénovation du bâti et un jumelage avec d'autres musées, « pour créer une dynamique et assurer la pérennité de Saint-Dégan ».

### **Pratique**

*Prochaine animation à l'écomusée de Saint-Dégan (Brec'h) : dimanche 4 octobre de 11 h à 18 h, « Ramène ta pomme ! ». Atelier presse mobile sur réservation (tél. 02 97 57 66 00), visite du verger conservatoire et dégustations.*