

Les salariés de l'écomusée de Saint-Dégan préparent l'avenir tel 06/02/2021

● Depuis plusieurs mois, les autorités imposent aux musées de maintenir leurs portes closes en raison de la crise sanitaire.

À Brec'h, l'écomusée de Saint-Dégan n'échappe pas à cette terrible règle. Passé le temps de l'accablement, c'est vers l'avenir que se tournent désormais les quatre salariés. « En matière de fabrication du pain dans le four à bois, nous prenons le relais de Yann Forestier. Pour ce faire, nous avons suivi en ce début du mois de février une formation spécifique pour nous adapter à l'accueil des classes », expose Marie Odile Hubaud, médiatrice à l'écomusée.

Des fagots de bois sec recherchés

C'est Richard Marchand, animateur dans la panification, qui a formé l'équipe pendant quatre jours. « J'ai passé 30 ans dans les écoles et il est important de transmettre le savoir-faire acquis », précise-t-il. C'est ainsi qu'ils ont appris à fabriquer le pain au levain tel que le faisaient les paysans il y a plusieurs décennies. « Pour mener à bien ces ateliers pain, il nous faut des fagots de bois sec. Nous lançons un appel auprès de ceux qui pourraient nous en fournir », ajoute Cécile Etournaud, médiatrice.



Richard Marchand (à droite de la photo) a formé les quatre salariés de l'écomusée à la fabrication du pain.