

À l'écomusée de Saint-Dégan, tel 21/10/21 les enfants ont mis la main à la pâte

● Lundi, les élèves de l'école Notre-Dame de Guénin ont découvert la transformation du grain en pain. L'écomusée de Saint-Dégan propose en effet un parcours pédagogique complet (adapté aux publics scolaires, de la maternelle au collège), mettant en valeur le savoir-faire du boulanger et la fabrication du pain de la ferme.

« L'objectif est de faire vivre

l'expérience de la préparation du pain et de sa cuisson », précise l'animateur, Tony Le Saux.

Une approche sensorielle

Chauffe du four à bois du village, transformation du grain en farine, recette de la pâte au levain, pétrissage à la main, açonnage des pâtons, enfournement... L'approche des activités est sensorielle : « Notre souhait est que les élèves

soient le plus possible actifs, qu'ils touchent vraiment à la pâte ».

Au bout du parcours, l'émotion du défournement et la dégustation d'un pain aux pépites de chocolat. Chacun repartira ensuite avec un petit pain. Musée associatif du monde rural, labellisé Musée de France, l'écomusée continue de diversifier son offre d'animations ludiques d'illustrations de la vie paysanne d'antan.



Les élèves de l'école Notre-Dame de Guénin et leur maîtresse assistent à l'allumage du four par Tony Le Saux, salarié de l'écomusée, assisté de Méghan Hochard, en mission de service civique.