

LA ROUTE DES ALGUES ET DES GOEMONIERS - Hent ar bezhin

Un pays forgé par la mer et le vent : le Pays des Abers - Côte des Légendes

La simple évocation de son nom porte le voyageur vers la découverte de la majesté des abers et de la force granitique du pays Pagan. Au cœur du Léon, ce pays de traditions et d'une culture vivante dont chacun mesure toute la valeur et s'efforce de la préserver, ce pays est aussi celui de la modernité faite d'innovation et d'une farouche volonté d'entreprendre.

Ses acteurs : élus, responsables d'entreprises et d'associations ont voulu vous faire partager leur passion. Les commissions « Actions Culturelles » et « Tourisme » du Pays des Abers - Côte des Légendes vous proposent de le découvrir en y portant un autre regard que celui des circuits touristiques classiques, d'où la naissance des « routes thématiques ».

Aujourd'hui « la route des algues et des goémoniers », demain celle de nos nombreux moulins ou bien encore une invitation à découvrir mégalithes ou stèles gauloises ou à marcher sur les traces de Saint Pol, tels seront les thèmes qui vous seront proposés pour vos promenades ou randonnées au rythme de vos envies et de votre temps.

Bezhin glaz ha teil du,

A lak kouer war e du.

Bezhin du ha teil loued,

A gas kouer da glask voued.

Goémon vert et fumier noir mettent le paysan à son affaire.

Goémon noir et fumier gris envoient le paysan chercher sa nourriture.

La route des algues et des goémoniers au Pays des Abers - Côte des Légendes

Les algues sont un des éléments les plus importants du patrimoine marin. En tant que richesse naturelle il faut la protéger mais elle est aussi à l'origine d'un métier peu banal, celui de goémonier, fortement représenté au Pays des Abers - Côte des Légendes. Ces goémoniers et goémonières, durs à la tâche et chaleureux à l'image du pays dont ils ont contribué largement à forger l'identité, ont suscité la rédaction de nombreux écrits. Cette route des algues et des goémoniers n'a donc pas la prétention de faire référence sur le sujet, mais a pour but de découvrir ces hommes et ces femmes, leur métier ainsi que les paysages dans lesquels ils ont toujours évolué.

L'activité goémonière est un élément fort du patrimoine culturel local mais c'est aussi un métier fortement ancré dans le présent et tourné vers l'avenir. En effet, 80% de la production nationale

d'algues marines (80 000 tonnes environ) vient de Bretagne dont la moitié du Nord Finistère. En 1999, 53 goémoniers professionnels ont travaillé sur les champs d'algues et environ 35 000 tonnes de laminaires ont été déchargées sur le port de Lanildut.

Découvrir l'histoire des goémoniers en se promenant dans des lieux où ils ont vécu et travaillé, les voir aujourd'hui décharger leur récolte journalière dans les différents ports de la côte, apprendre à mieux les connaître ainsi que leur pays, voilà ce que propose cette route des algues et des goémoniers.

Les lieux de récolte : les champs d'algues

Les goémoniers récoltent le goémon dans les champs d'algues et le classent selon la profondeur où il pousse. Au large, se trouve le goémon de fond constitué des laminaires (tali) et qui est exclusivement réservé aux goémoniers professionnels. Cette récolte est conditionnée par la marée : le goémonier part avec la marée descendante, commence sa récolte à la mi-marée descendante et revient au port avec la marée montante. La saison de pêche s'étend de mai à octobre et le contrôle scientifique de la gestion des ressources est assuré au sein du Comité Local des Pêches par l'Ifremer de Brest.

Plus près des côtes se trouve le goémon de rive qui se récolte lorsqu'il est découvert à marée basse. Parmi le goémon de rive on trouve le goémon noir ou bezhin du appelé ainsi parce qu'il noircit lorsqu'il sèche et le pioka. La récolte du goémon noir est ouverte à tous et toute l'année alors qu'autrefois le goémon se trouvant sur le littoral d'une commune était réservé aux habitants de celle-ci et sa récolte limitée par peur de surexploitation. La récolte du pioka est autorisée du 15 mai au 15 octobre, mais elle est limitée par le fait qu'il n'est accessible qu'à marée très basse. Il est toujours récolté de nos jours en été lors des marées de coefficient 90 et plus.

Le goémon-épave est le goémon rejeté sur les grèves après les tempêtes en hiver et au mois d'avril, période à laquelle les champs de laminaires se renouvellent. Sa récolte était ouverte à tous. Kerurus, St Michel, Lilia, Perroz et Tréompan ne sont que quelques unes des grèves où était récolté le goémon de rive et le goémon-épave au Pays des Abers - Côte des Légendes.

La récolte : les outils, les méthodes

La récolte du goémon de fond nécessite l'utilisation d'un bateau avec une grande cale. Les laminaires étaient coupées au 19^{me} jusqu'à la moitié du 20^{ème} siècle avec la guillotine (falz hir), sorte de faucille au long manche, et étaient remontées à bord du

bateau par le goémonier à la force du bras. Dans les années 1960 est apparu la dernière innovation d'outil à bras : le skoubidou. La manivelle placée à l'extrémité supérieure de celui-ci permettait de décupler la force produite par le goémonier lorsqu'il la tournait et le crochet à l'extrémité inférieure enroulait les laminaires et les arrachait. C'est au début des années 1970 qu'a été réalisé le prototype abouti de mécanisation de la récolte, le skoubidou hydraulique. Il s'agit d'une sorte de bras articulé amarré sur le pont du bateau derrière la cabine et terminé comme son équivalent manuel d'un crochet dont la rotation est assurée par un moteur. Cette innovation a révolutionnée le métier de goémonier et a permis une augmentation considérable du rendement.

Le goémon de rive se récoltait et se récolte toujours à la faucille (falz) à la marée descendante : le goémonier saisit la touffe d'algues à la main et la sectionne à la base avec sa faucille.

Le goémon-épave était récolté à la marée descendante avec un râteau en bois au long manche (rastell aod). Les goémoniers rentraient alors dans l'eau jusqu'à mi-jambes et lançaient leur râteau devant eux dans les vagues. Ils ramenaient ainsi des paquets d'algues qu'ils réunissaient en petits tas au fur et à mesure que la mer descendait.

Le transport du goémon

Les bateaux goémoniers traditionnels étaient soit grésés à voiles pour les plus gros (6,50 m de long), soit mus à l'aviron pour les plus petits (4 à 5,50 m de long). L'utilisation de la marée était alors non seulement utile au moment de la récolte en rendant les laminaires plus accessibles mais aussi lors du transport. Les goémoniers se servaient de la marée descendante pour se rendre sur les lieux de récolte, mais surtout de la marée montante qui facilitait le retour à la cale ou la grève.

La modernisation des bateaux a révolutionné le métier de goémonier. La motorisation et le skoubidou hydraulique, mais aussi l'autorisation de vente du goémon en vert (non séché) en 1978 ont permis des tonnages de plus en plus importants. Les bateaux actuels font maintenant 10 à 12 m de long et peuvent ramener de 15 à 40 tonnes de laminaires. Certains des plus gros bateaux ont même deux skoubidous.

Les bateaux goémoniers ont toujours été construits dans la région de récolte. On peut citer parmi eux les chantiers Bégoc à Saint Pabu et Le Got à Plouguerneau. Les embarcations actuelles sont construites de façon à ce que la cale puisse être pontée pour pouvoir pêcher la coquille en rade de Brest en hiver lorsque la saison goémonière est terminée. Quelques-uns pêchent la laminaria hyperborea en plus de la coquille. La technique de pêche est différente et la récolte s'effectue à l'aide d'une sorte de herse qui ratisse les fonds marins.

Un tout autre système de transport du goémon noir était en vigueur à Kerurus jusqu'au milieu des années 1960 : la drôme. Trois ou quatre équipes de 10 à 12 goémoniers partaient en canots à la marée descendante vers les lieux de récolte. Au fur et à mesure de la coupe, le goémon était transporté dans des civières et disposé sur huit cordes qui permettaient de ficeler le tas de goémon ainsi constitué. Les goémoniers attendaient alors la marée montante pour repartir avec les canots, excepté le chef de drôme chargé de ramener la drôme jusqu'à la grève à l'aide d'une perche. Cette tradition est perpétuée de nos jours lors de la fête des goémoniers qui a lieu tous les deux ans en juillet sur la grève de Kerurus à Plounéour Trez.

Le déchargement du goémon

La charrette, attelée à un ou deux chevaux, était menée dans l'eau près du bateau et le goémon était chargé dans celle-ci à l'aide de crocs (krog bijin). Le cheval tirait la charrette de goémon jusque sur les dunes où il était déposé en petits tas et l'opération recommençait jusqu'à ce que le bateau soit déchargé. Lorsque le goémonier ne disposait pas de charrette et de cheval, le déchargement devait s'effectuer à l'aide de civières (kravazh) portées par deux hommes.

Dans les années 1960, le tracteur et la remorque ont fini par remplacer le cheval et la charrette et la grue hydraulique le croc.

Des cales de pierre et des chaussées sont apparues, pour faciliter le déchargement lorsque l'activité goémonière s'est développée au 19^{ème} siècle, on est passé aux quais. Les ports du Vill, de l'Aber Wrac 'h, du Koréjou (Plouguerneau), et du quai du Stellac'h (St Pabu) en ont et on peut assister au déchargement de tali de mai à fin septembre. Le port de Melon a toujours sa cale en pierre et le port traditionnel du Mazou donne une idée de ce qu'étaient les petits ports du début du siècle.

L'Aber Ildut en Lanildut est le premier port européen de déchargement de goémon en tonnage. L'Aber Ildut est en effet le seul port en eaux profondes où les gros bateaux peuvent venir décharger et il est situé en face du champ d'algue le plus prolifique, celui de l'archipel de Molène. Les 22 à 23 goémoniers qui récoltent dans ce secteur déchargent près de la moitié de la production nationale à l'Aber Ildut. Tous les ans en juillet a lieu à Lanildut le forum des algues.

De la pointe St Mathieu à la pointe de Korsen (Plouarzel), un mode de transport original était utilisé pour remonter le goémon-épave qui s'entassait au pied des falaises. Il s'agit du davied, sorte de treuil dont la base était des pierres sèches encastrées dans la falaise avec sur le dessus une large pierre plate percée d'un trou dans lequel était fixée une poulie. Des vestiges de davied sont

toujours bien visibles du sentier côtier menant de Plougouvelin à la pointe St Mathieu.

L'habitat goémonier traditionnel

Des vestiges de l'habitat traditionnel goémonier sont visibles aux sites de Trolouc'h sur Plouguerneau et de Meneham sur Kerlouan. La maison d'une famille de paysans-goémoniers était faite de pierre de granit et le toit d'ardoises. Celle-ci était basse et trapue pour résister aux vents et aux tempêtes qui balaient les côtes. L'intérieur était généralement constitué d'un rez-de-chaussée entierre battue comprenant une pièce à vivre et une chambre séparée par une mince cloison et d'un étage en plancher où se trouvaient une ou deux chambres supplémentaires ainsi que la réserve de grain de blé. Dans la pièce à vivre, la cheminée constituait le véritable cœur de la maisonnée. C'était le seul moyen de chauffage et tous les repas y étaient cuisinés.

La récolte du goémon ne suffisait pas à faire vivre la famille, le goémonier était aussi paysan. En dehors des périodes de semailles et de moissons où le goémonier abandonnait son bateau pour venir aider à terre, c'était la famille, femme, enfants et grands-parents, qui s'occupait des travaux de la ferme. Les fermes de goémoniers étaient de petite taille et se constituaient d'un cheval, de deux ou trois vaches laitières, d'un ou deux cochons, d'animaux de basse-cour, ainsi que de quelques terres qui servaient à faire pousser le blé, les pommes de terre et le fourrage pour les bêtes. Une petite grange jouxtait la maison d'habitation pour y stocker les outils (râteau, crocs, faucilles, cordages ...) qui servaient aussi bien au goémonage qu'aux travaux des champs. Une étable abritait les animaux et surtout le cheval, animal indispensable au goémonier et compagnon privilégié de celui-ci.

Les usines de traitement de l'algue

Les usines de traitement du goémon ont proliféré après l'implantation de l'usine Tissier en 1829 au Conquet. D'autres usines d'iodes, dorénavant désaffectées, ont vu le jour notamment à Portsall où l'usine Caroff a été fondée en 1857 et a été parmi les trois dernières usines en France à produire de l'iode. Cette dernière est toujours visible au début de la rue de l'église.

L'usine Glaisot à l'Aber Wrac'h produisait également de l'iode et date de 1874. Elle abrite aujourd'hui un atelier d'art : l'atelier de Sopen. L'usine de brûlage du Traon, sur la route qui borde l'Aber Wrac'h en Plouguerneau, est désormais en ruines mais celles-ci sont encore visibles. Il y avait aussi une usine de brûlage de goémon au Koréjou, mais celle-ci est devenue simple hangar de stockage

des algues dans les années 1950 et a été par la suite transformée en pub.

De nos jours, le traitement des algues est toujours effectué par des usines de la région.

Les dunes

Les dunes comme celles de Sainte Marguerite, de Lampaul Ploudalmézeau, de Saint Pabu et de Keremma étaient utilisées par les goémoniers pour sécher les algues récoltées. Le séchage, qui prenait trois ou quatre jours, était un travail fastidieux pour les goémoniers et surtout leurs familles. Le goémon se dégradant et pourrissant sous l'action de l'eau, les familles devaient ramasser le goémon en tas à la moindre ondée, avant la tombée de la nuit et réétaler dès que le soleil réapparaissait. Depuis 1978, le goémon est vendu « en vert » (frais) aux usines qui se chargent alors de son séchage et de son conditionnement.

Les dunes sont des espaces naturels fragiles qu'il faut protéger. Dans le temps le séchage du goémon sur les dunes permettait leur entretien. Aujourd'hui, c'est la tâche entreprise par le Conservatoire de l'Espace Littoral qui a racheté de nombreuses parcelles de dunes dont celles de Keremma où se trouve la maison des Dunes (contact : 02 98 61 69 69).

Les goémoniers livraient aussi leur récolte sous forme de pain de soude (goémon brûlé et compacté). Ces fours, qui produisaient une dizaine de pains, étaient creusés dans la dune et formaient une tranchée dont les parois étaient recouvertes de larges pierres plates. Le goémon y était brûlé petit à petit, à feu constant, puis brassé pour une meilleure solidification. L'utilisation des fours à soude a pris fin dans les années 1950 lorsque l'utilisation d'un système plus performant de calcination des algues s'est répandue dans les usines du pays. On peut toujours trouver ces fours conservés sur plusieurs endroits de la côte : près du rocher du Crapaud et au début du sentier côtier à l'Aber Ildut, sur la presqu'île Saint Laurent et à Penn Enez au port de Koréjou. On peut d'ailleurs assister à ce dernier endroit au brûlage de goémon traditionnel lors de la fête des goémoniers qui a lieu fin août.

Les algues et leur utilisation

La côte nord du Finistère est caractérisée par la présence de nombreux champs d'algues riches de plus de 600 variétés différentes. En effet, la côte finistérienne est bordée de fonds rocheux faiblement immergés et animés de forts courants issus de l'Atlantique, deux facteurs propices au bon développement des algues.

Scientifiquement, on classe les algues par leur couleur. Les algues brunes sont constituées de deux grandes familles : les fucacées ou goémon noir (*fucus spiralis*, *fucus vesiculosus*, *fucus serratus* et

ascophyllum nodosum) et les laminaires ou tali (maninaria digitata et laminaria hyperboréa). Les algues rouges (chondrus crispus et gigartina stellata) sont plus communément appelées lichen ou pioka.

Les algues ont été utilisées à différentes fins à travers les âges. Elles ont servi de combustible dès la préhistoire et ce jusqu'au début du 20^{ème} siècle. Il est fait mention dans des textes anciens de la consommation d'algues chez les vikings, ainsi qu'en Ecosse et en Irlande. Les algues ont été utilisées comme aliments pour le bétail dans toute l'Europe du nord et de l'ouest, d'où l'appellation bezhin saout (goémon à vache) en Bretagne. Elles ont également servi pendant très longtemps à l'amendement des terres littorales étant donné leur richesse en potassium. Cette pratique a disparu avec l'apparition des engrais chimiques.

La première application industrielle de l'algue est venue de la découverte en Normandie de la richesse en carbonate de soude des cendres de goémon de rive. Les industriels normands se sont implantés sur les côtes bretonnes au milieu du 18^{ème} siècle, mais cette activité a fortement décliné dès la fin de ce même siècle après la découverte de l'extraction du carbonate de soude à partir du sel marin.

La deuxième vague d'utilisation industrielle de l'algue a été déclenchée par la découverte de l'intérêt thérapeutique de l'iode par Courtois en 1811. François Benoît Tissier, un jeune ingénieur chimiste, s'est alors installé au Conquet en 1829 et a donné un essor sans précédent à l'industrie de l'extraction de l'iode à partir des laminaires. De nombreuses usines identiques ont vu le jour en Bretagne dans les traces de celle de Tissier. Celles-ci ont prospéré environ jusqu'aux années 1930 lorsque l'importation d'iode du Chili à des prix défiant la concurrence a amené le déclin de cette activité. Au début des années 1950, toutes les usines d'extractions de l'iode avaient fermé leur porte. Cette industrie a toutefois été à l'origine de l'exploitation du goémon de fond qui est l'activité principale de la flottille goémonière actuelle.

De nos jours les algues sont récoltées afin de produire trois types de colloïdes (gélifiants). Les alginates qui proviennent des algues brunes et plus particulièrement des laminaires, les carraghénanes et les agars qui proviennent des algues rouges. On les trouve dans l'industrie agroalimentaire (crèmes glacées, aliments pour chiens et chats) sous les codes allant de E401 à E411. L'utilisation des alginates couvre d'autres domaines variés comme la médecine (comprimés, pansements gastriques, empreintes dentaires) et l'industrie (papier, semelles absorbantes, traitement des eaux, industrie textile). D'autres types d'algues sont utilisés pour leurs principes actifs en cosmétologie et en thalassothérapie (crème, masques, produits diététiques...).

Plusieurs organismes étudient actuellement les algues, entre autre l'Ifremer de Brest, l'Institut Universitaire d'Etudes Marines, le Centre d'Etude et de Valorisation des Algues de Pleubian et la Station Biologique du CNRS de Roscoff. Cette dernière a d'ailleurs découvert un nouveau composant du laminaire, la laminarine, qui a la propriété de transmettre aux plantes un signal qui entraîne une réaction de défense de la part de celle-ci. Cette méthode de lutte préventive contre des agents pathogènes permettrait à terme d'éviter l'utilisation excessive de pesticides et de lutter contre l'invasion des organismes génétiquement modifiés (OGM). La stimulation des plantes par des organismes extracellulaires comme la laminarine s'applique aussi à la croissance des plantes en facilitant la pénétration des éléments nutritifs. A terme ces recherches permettraient de concilier une agriculture durable et le respect de l'environnement.

Les goémoniers migrants et la vie aux îles

La récolte des laminaires pour en extraire la soude a pris un essor considérable au 19^{ème} siècle et très vite les ressources côtières n'ont plus suffi face au nombre croissant de goémoniers. Les flottilles de Saint Pabu, Landéda et Plouguerneau ont alors commencé à aller prospecter aux îles. Une répartition des goémoniers sur les îles selon leur provenance s'est vite instaurée : les goémoniers de Plouguerneau et des communes situées plus au sud allaient dans l'archipel de Molène et à Ouessant.

Les départs pour les îles se faisaient début mars. Les goémoniers migrants embarquaient alors des vivres, l'outillage nécessaire, la charrette démontée et le cheval. L'embarquement du cheval se révélait être une opération périlleuse. Lorsque le bateau était échoué à la grève, le cheval était tiré à l'intérieur de l'embarcation que l'on avait préalablement fait basculer sur le côté, mais à partir du quai, il fallait alors utiliser d'autres techniques comme le monte-charge.

Une fois arrivés, il leur fallait décharger le bateau, remonter la charrette et réparer les abris qui allaient leur servir d'habitations pendant six mois. Ces cabanons étaient très rudimentaires, en partie enfoncés dans le sol et par conséquent assez bas pour résister aux éléments. Les murs étaient de pierres sèches et de planches, le toit de poutres, de planches et de mottes de dunes. Il n'était pas rare de voir certains abris faits de vieilles coques de bateaux retournées.

L'aménagement de ces habitations était spartiate, des hamacs pour dormir, une place pour le feu et quelques coffres. Sur certaines îles la répartition des zones de séchage du goémon se faisait à l'amiable entre les goémoniers, mais sur d'autres elles étaient louées à la saison par les fermiers qui vivaient là toute l'année. La récolte des laminaires se faisait comme sur le littoral en fonction des marées. Le

goémon était séché et dès que le temps le permettait, il était brûlé et transformé en pains de soude. La récolte était livrée aux usines par des courtiers qui venaient aux îles en gabares.

Tous les quinze jours un bateau par île était désigné pour retourner sur le continent afin de renouveler les provisions, prendre des vêtements propres et passer des messages aux familles. Le retour définitif au continent se faisait vers fin septembre, début octobre lorsque le temps n'était plus assez clément pour faire sécher les algues et les brûler. L'histoire des molénais et des goémoniers migrants est retracée à la Maison de l'Environnement à Molène.

Les goémoniers d'aujourd'hui récoltent toujours aux îles mais n'y résident plus.

La motorisation des bateaux leur permet de revenir décharger leur récolte sur le continent tous les jours. La majorité de la récolte de laminaires du Finistère nord vient du champ d'algues molénais.

La culture du wakamé

Le wakamé ou undaria est une algue alimentaire très prisée des japonais qui en consomment par an à peu près autant que les français consomment du pain. C'est la seule algue cultivée en Bretagne, toutes les autres algues poussant naturellement sans intervention de l'homme. L'idée de cultiver du wakamé est née il y a une dizaine d'années d'une expérience de l'Ifremer de Nantes qui a découvert que les semences de cette algue se développaient très bien en milieu marin. Cette expérience a été reproduite ensuite à Ouessant à plus grande échelle. L'ensemencement en milieu contrôlé a lieu en général au mois de septembre et deux à trois semaines plus tard les semences sont déposées en milieu marin sur des cordages. La récolte est effectuée en avril-mai. Cette production est encore limitée car la consommation d'algues n'est pas encore entrée dans les habitudes alimentaires des français.

Une dizaine d'algues sont déclarées propres à la consommation qu'il est possible de déguster lors des stages de cuisine aux algues organisés par l'écomusée des goémoniers. Elles sont naturellement riches en éléments minéraux, vitamines et fibres et pauvres en sucres et en graisses, ce qui en fait des composants parfaitement appropriés d'une alimentation saine et équilibrée. L'INRA estime d'ailleurs que les algues seront consommées comme des légumes verts dans les décennies à venir.

L'écomusée des goémoniers et de l'algue

L'écomusée des goémoniers et de l'algue a pour mission de préserver la mémoire de la société littorale des paysans goémoniers de Bretagne et d'expliquer l'évolution de ce métier jusqu'à l'industrie moderne. L'écomusée repose sur un réseau important de goémoniers, charpentiers de marine, responsables d'usines, chercheurs... anciens et actuels. Ce réseau dynamique permet de créer un carrefour interactif entre la recherche par la collaboration d'historiens, d'ethnologues et d'algologues ; la culture locale par le réseau des goémoniers, des charpentiers et d'anciens responsables d'usines d'iode et d'alginates ; et l'économie avec le soutien des entreprises d'algues de Bretagne, l'écomusée est le référent dans le domaine des algues et des goémoniers.

Centre de ressources, stage de cuisine aux algues, expositions, conférences, sentiers d'interprétations, visites commentées, fête des goémoniers (fin août), recherches et publications en font un véritable outil de développement local par la culture au service de l'ensemble de la population sur les différents sites et structures suivants : écomusée des goémoniers avec le bateau traditionnel goémonier « karreg hir » visible au port du Koréjou, nécropole médiévale d'Iliz Koz, phare de l'île Vierge, pont du diable, chapelles... A travers ces structures, les animations sont organisées toute l'année pour groupes et particuliers (rencontres avec les anciens goémoniers, visites d'entreprises...).

Contact : 02 98 37 13 35

Textes tirés du document original « La route des algues et des goémoniers » (2000), réalisé par l'Agence de Développement du Pays des Abers - Côte des Légendes ; en vente 1,50€.

