

Autrefois, le ramassage des algues... (jusqu'aux années 1970...)

Récit de Jo Abiven

Automne (octobre novembre) : le goémon d'épave



Nombreuses variétés d'algues échouées que l'on appelle les algues d'épaves



Certaines algues sont annuelles, d'autres biennuelles et d'autres pérennes.

Lorsque la tempête fait rage, les algues se détachent des rochers et la marée ramène toutes sortes de goémons, fucus, algues rouges... qui s'entassent sur les plages.

Autrefois, les goémoniers de Brignogan, tour à tour pêcheurs, cultivateurs, éleveurs et goémoniers vivaient pour la plupart, dans de petites fermes. Toutes rentrées d'argent, étaient bienvenues comme celles apportées par les différentes récoltes d'algues. Ils ne manquaient pas de courage, ni d'ardeur dans le froid et l'humidité du milieu marin.

Le goémon d'épave : après les échouages lorsque la marée était haute le matin, les pères et les enfants scolarisés partaient à la grève pour le partage des lots. Les mères, grands-mères ou tantes restaient à la ferme s'occuper des bébés, des enfants en bas âge, ainsi que de l'entretien des litières, de l'écémage du lait, du barattage du beurre et mille autres contraintes qui ne leur laissaient aucune minute de libre.

L'attribution des parts n'était possible que lorsque le phare de Pontusval s'éteignait. Seules comptait les personnes présentes, les hommes et les enfants. Un responsable était nommé à tour de rôle et distribuait les parts de grève en tenant compte de la possession ou pas, de charrette. Les enfants repartaient ensuite à l'école et les adultes amassaient les algues en petits tas et au fur et à mesure remplissaient les charrettes. Le chargement était ensuite étalé sur les dunes. Ce goémon était utilisé rapidement sur les terres, comme amendement et quasiment toute la récolte était utilisée de cette manière.

Au printemps (avril – mai) : nouvel échouage

Le skign : nouvel échouage massif d'algues au printemps, vers Pâques, constitué pour la plupart de grandes laminaires.



Laminaria digitata

La récolte de ces laminaires dépendait de la météo. Une grosse tempête avec des vents du Nord était nécessaire pour que les échouages soient abondants. Sinon, ces lourdes algues se décrochaient et au lieu d'arriver sur la plage, elles s'entassaient dans les cuvettes entre les rochers et leur ramassage était laborieux. Les hommes en caleçon blanc et en sabots entraient dans l'eau jusqu'à la taille, le plus loin possible pour les ramener à l'aide de leur grand râteau de bois et les premiers sur place ou les plus courageux étaient les mieux servis.

Chacun délimitait son périmètre. Le cheval descendait sur la grève et la précieuse cargaison s'entassait dans la charrette avant d'être ensuite étalée sur les dunes. La rotation du cheval devait être la plus rapide possible car les places sur la dune étaient très convoitées. Des ornières faites dans les roches nous montre encore à l'heure actuelle le chemin que prenaient ces charrettes entre les roches.



Saccorhiza polyschides



Laminaria saccharina

En attendant que le cheval revienne ou après le ramassage, un petit coup de rouge ou de rhum et un morceau de pain et quelques brenning étaient les bienvenus.



Laminaria hyperborea

Ces algues sur la dune étaient retournées puis mis en petits tas, puis en tas plus gros et si une averse survenait ou si le temps était trop humide, le travail recommençait inlassablement jusqu'au séchage complet.

Ces algues séchées étaient réservées exclusivement aux légumiers du Léon qui pratiquaient la culture des primeurs (artichauts, échalotes, carottes, ail, oignons...). Ces algues étaient réputées pour leur riche teneur en oligo-éléments.

Certains pêcheurs du Nord Finistère décrochaient ces grandes laminaires à l'aide de bateaux munis de longues fourches ou en les coupant à la faux, lors des grandes marées.

Elles étaient alors brûlées dans des fours de pierre creusés dans la dune. Les goémoniers récupéraient de ce brulis une masse noirâtre appelée « pains de soude » qui vendus à des usines de transformation produisaient la teinture d'iode, très bon désinfectant, très utile lors des deux dernières guerres.



Juin – coupe du fucus – les algues de rives



Fucus serratus

Parfois les zones attribuées étaient difficiles d'accès, comme par exemple, près de la Brière (cargo La *Brière* échoué le 16 novembre 1930) mais ces zones étaient riches en fucus.



Ascophyllum nodosum

La récolte se terminait par un morceau de pain et toujours quelques brenning, douce récompense après ce dur labeur.

La récolte de juin arrivait en même temps que la fenaison. Les enfants étaient souvent absents de l'école à cette période, car leurs bras étaient précieux à la ferme ou à la grève.

Tous les 9 ans un comité de paysans responsables attribuait les parcelles de plages pour cette récolte. Ils tenaient compte du nombre de personnes par famille mais également du lieu du domicile et là encore, de la présence ou non de charrette.



Fucus vesiculosus

Une fois les zones déterminées, les fucus étaient coupés, les femmes aidaient et à la fin de la marée, 10 à 12 charrettes avaient été remplies!



Fucus spiralis

L'été : la récolte du pioka

Entre la fenaïson et la moisson survenait la récolte du pioka, petite algue frisée orangée que l'on cueillait à la main. On remplissait des sacs de jute et étalait les algues sur la dune ou sur l'herbe des prés.

Une fois séchées, le résultat d'une marée, tenait dans un seul sac de 50 kg.



Mère de Francine Favé

Vendu aux laboratoires de Landéda ou de l'Abber-Wrack, ce pioka transformé, était utilisé à des fins cosmétiques.



Une fois sec, les ménagères utilisaient ce pioka pour réaliser des laits gélifiés qu'elles aromatisaient d'un peu de café ou de chocolat. (Fiche n°54 : site brigoudou – le pioka ou bezhin farcus : l'algue farceuse)

Histoire sans fin.... Lorsque ces coupes étaient terminées, on reprenait le ramassage du goémon d'épave en octobre et la boucle recommençait...

Les temps changent...



Ici, à Plounéour-Brignogan-Plages, les algues d'épaves sont ramassées en tracteur...

Le fucus est toujours coupé manuellement et les petites algues (dulces, ulves, noris, pioka) sont ramassées à la main et par espèces pour l'alimentation animale et humaine.

Les laminaires vers Lanildut, en mer d'Iroise, sont cueillies à l'aide d'un scoubidou, grosse vis tournoyante installée sur des petits bateaux de pêche.

Autrefois, le ramassage des algues...

Brigoudou

Fiche 62 – Claudine Robichon avec la grande aide et les propos de Jo Abiven